L'anno che verrà

I buoni auspici ce li mettiamo tutti. Buoni per davvero. Come facevano gli antichi, per i quali il cibo era un mezzo per ottenere la benevolenza degli dei, oltre che un "bene" assoluto, in quanto piacere legato ai desideri *naturali e necessari*, definiti dal più gaudente dei filosofi, Epicuro. Nel primo numero del nuovo anno, dunque, ci sono i grandi piatti "rituali" delle feste ancora in corso – per Veglioni e Capodanno vari – e i buffet per le giocate tradizionali o per scambiarsi le strenne, ma non mancano di certo i classici di stagione, le rivisitazioni creative, la cucina di magro, il comfort food delle fredde serate invernali… L'apoteosi è, certamente, il trionfale timballo di crespelle e verdure di stagione, sette strati di bontà racchiusi in un fragrante rivestimento di pasta fillo. Un'interpretazione gourmet, più che mai sana, della classica portata in teglia. E per gli irriducibili della tradizione, pasta fresca, zampone e cotechino, lessi e bolliti, anatra in terrina o laccata… partiamo da ricette di scuola, per poi fare qualche digressione di fantasia. Perfino il pane, il cibo più basico e più simbolico che esista, è proposto in versioni decisamente creative, la più trendy delle quali è quella al carbone, che con la Befana in arrivo è una gustosa, morbida e originale alternativa al classico carbone nella calza. I dolci, come è giusto che sia in questo periodo, sono decisamente da sballo: tiramisù in tutte le possibili perversioni (caramello mou, mirtilli e champagne, arance e cannella…), crema pasticciera casalinga in golose interpretazioni, sorprendenti dolcezze, come torte e parfait, a base di torrone, che, di solito, a ogni famiglia rimane dai cesti natalizi in quantità quasi industriali. Per tornare ai buoni auspici di Alice Cucina, dunque, i nostri auguri di gioia, amore, abbondanza e condivisione prendono così forma e sapore e diventano… davvero "buoni"!

La Redazione

Foto di Antonella Aravini

GENNAIO '16

COVER
Foto di Antonella Aravini

LA NOSTRA CUCINA

LE RUBRICHE

Tantissime ricette di **ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.** E ancora: **CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.** E tutte le notizie sulla **NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.**

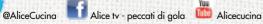
L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

 @AliceCucina Alice tv - peccati di gola Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39 06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
Corrado Azzolini - *corrado.azzolini@almamail.it*
Luciano La Tona - *luciano.latona@almamail.it*
RELAZIONI ESTERNE Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@almamail.it*
UFFICIO STAMPA Cristina Ruscito - *cristina.ruscito@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona

VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@almamail.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Luisa Sbroscia - *luisa.sbroscia@almamail.it*

GRAFICA
Francesca Ottaviano
Alessia Carrozzi, Antonella Aravini

HANNO COLLABORATO
Felicetta Argentino, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Cristina Lunardini, Massimo Malantrucco, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Luisa Sbroscia, Giulia Steffanina

FOTO
Alice Adams, Elisa Andreini, Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Silvia Censi, Francesco De Saba, Angela De Santis, Massimiliano Rella, Virginia Repetto, Sabrina Rossi, Emanuela Rota, Marie Sjöberg

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
AL.MA MEDIA S.R.L.
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734

Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini

RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 1 - Anno IX - Gennaio 2016
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Dicembre 2015

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Pesce finto

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di tonno sott'olio
1 kg di patate già lessate
70 g di capperi sotto sale
300 g di maionese fatta in casa
olio extravergine; sale

per la guarnizione

100 g di maionese
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1/2 cipolla rossa
il succo di 1 limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le patate e schiacciatele, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Unite il tonno, scolato e sminuzzato, e amalgamate. Regolate di sale, condite con un filo di olio, arricchite con 3 cucchiai di maionese e i capperi, sciacquati e tritati, e mescolate.

2. Trasferite il composto in un piatto da portata e dategli la forma di un pesce. Copritelo con la maionese restante, livellandola con una spatola. Per la guarnizione: tagliate a listerelle 1/2 peperone e frullatelo con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe.

3. In una ciotola raccogliete la maionese e il peperone frullato, e amalgamate (se necessario, aggiungete qualche goccia di limone). Trasferitelo in un sac à poche e disegnate le squame sul pesce. Disegnate le branchie con spicchi di cipolla, l'occhio, la coda e le pinne con tocchetti e listerelle di peperone rosso e giallo. Mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Foto di Silvia Censi

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PANE PIZZA & CO.

DOLCI E DESSERT

HOT'N'COLD

SE FUORI FA FREDDO, COCCOLATEVI CON I CALDI DONI DELL'INVERNO. CORROBORANTI E DAI SAPORI PIENI E AVVOLGENTI, SARANNO IN GRADO DI SCALDARE LA TAVOLA E I CUORI. PAROLA DI CHEF FABIO CAMPOLI

a cura della redazione; ricette di FABIO CAMPOLI - foto di ANTONELLA ARAVINI

✱ SOTTILI STRATI DI CRÊPES VENGONO FARCITI CON SETTE RIPIENI DIVERSI, TUTTI COLORATI E VEGETARIANI, E IMPILATI A STRATI. IL RISULTATO È UNA TORTA INVERNALE GOLOSISSIMA E D'EFFETTO.

Vertumno

(pag. 18)

Vertumno

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di pasta fillo
7 crêpes
1 peperone rosso
1/2 cipolla bianca
400 g di pomodori pelati passati
50 g di mollica di pane raffermo grattugiata
burro fuso
olio extravergine di oliva
sale

per le sette farciture

1 kg di ricotta
200 g di zucca stufata e condita con cipolla e cannella
200 g di funghi misti trifolati
150 g di spinaci già cotti con burro e parmigiano e tritati
200 g di finocchi già cotti
2 cespi di radicchio trevigiano tardivo già scottato
80 g di pasta di olive nere
70 g di gherigli di noce
noce moscata
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e mondate il peperone, quindi tagliatelo a cubetti di 1/2 cm. Tritate la cipolla. Raccogliete tutto in una casseruola, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, coprite e fate imbiondire a fuoco basso. Aggiungete i pomodori pelati e proseguite con la cottura per una ventina di minuti. Spegnete, regolate di sale e lasciate raffreddare. Incorporate infine la mollica di pane e tenete da parte.

2. Per le farciture: setacciate la ricotta in un recipiente e conditela con un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata. Distribuitela in parti uguali in sei ciotole. Aggiungete in ciascuna la zucca, i funghi, gli spinaci, i finocchi e il radicchio, mescolando accuratamente per rendere il tutto omogeneo (le verdure dovranno essere ben fredde).

3. Nella sesta ciotola incorporate i gherigli di noce, tritati al coltello, e la pasta di olive. Stendete sul piano di lavoro i fogli di pasta fillo e, con l'aiuto di un pennello, ricopriteli di burro fuso. Con questi ricoprite il fondo e i lati di uno stampo a cerniera, avendo cura di sovrapporre almeno 3 strati di pasta fillo per conferire compattezza in cottura. Lasciate leggermente fuoriuscire la pasta dai bordi della tortiera.

4. Sul piano di lavoro disponete le crêpes aperte e, con una spatola o un cucchiaio, spalmate su ciascuna una farcitura differente, avendo cura di stenderla anche fino ai bordi. Mettete le crêpes farcite all'interno della tortiera, seguendo questo ordine: bianco (finocchi), nero (olive e noci), arancione (zucca), viola (radicchio), verde (spinaci), marroncino (funghi) e rosso (salsa di pomodoro e peperoni).

5. Chiudete in superficie e infornate a 140 °C per almeno 45 minuti, o comunque finché non risulterà compatta, croccante e dorata in superficie. Trascorso il tempo di cottura, levate, lasciate riposare per qualche minuto e infine servite, tagliata a fette.

CRÊPES

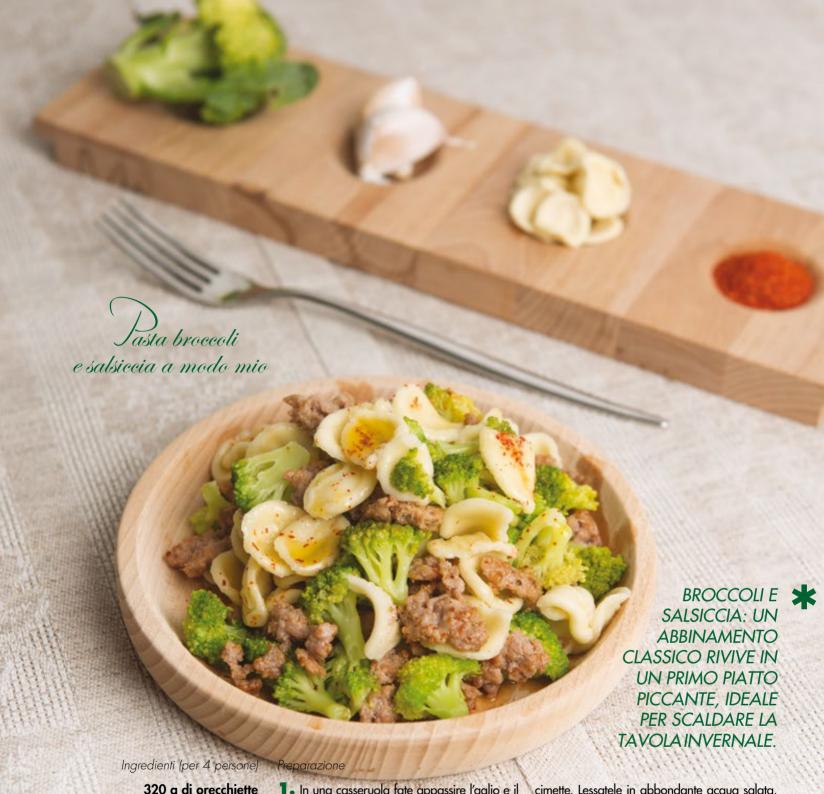
Setacciate 135 g di farina in una ciotola, versate 1,5 dl di latte e amalgamate. Raccogliete 3 uova in un'altra ciotola, sbattetele con una frusta e incorporatele poco a poco al composto di farina e latte. Unite 20 g di burro fuso e un pizzico di sale, e amalgamate. Aggiungete pian piano 1,5 dl di latte e continuate a lavorare. Al termine, dovrete ottenere una pastella fluida ma non liquida. Copritela e lasciatela riposare per un paio d'ore. Imburrate leggermente un padellino per la cottura delle crêpes, versate un mestolino della pastella, ruotate il padellino, per velarlo in modo uniforme, e cuocete la crêpe da una parte. Giratela e completate la cottura dall'altra. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire la pastella.

PASTA FILLO

Setacciate 250 g di farina e disponetela a fontana sulla spianatoia; unite al centro 150 g di acqua tiepida e 1/2 cucchiaino di sale, e impastate fino a ottenere un composto morbido e liscio. Formate una palla, coprite con un telo umido e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Suddividete l'impasto in palline di circa 40-50 g l'una e stendetele con un matterello fino a ottenere tanti dischi spessi pochi millimetri. Ungete un disco con un filo di olio, sovrapponete un secondo disco, ungete anche questo e coprite con un terzo. Stendete la sfoglia, arrotolatela sul matterello e srotolatela rapidamente con un movimento deciso dei polsi. Sistemate la sfoglia ottenuta su una tovaglia e procedete allo stesso modo con i dischi restanti.

Pasta broccoli e salsiccia a modo mio

BROCCOLI E SALSICCIA: UN ABBINAMENTO CLASSICO RIVIVE IN UN PRIMO PIATTO PICCANTE, IDEALE PER SCALDARE LA TAVOLA INVERNALE.

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di orecchiette
200 g di broccoli siciliani
1/2 finocchio
2 salsicce a grana grossa
1 bicchiere di vino bianco secco
60 g di mollica di pane tritata
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 cucchiaino raso di peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una casseruola fate appassire l'aglio e il finocchio, tagliato a spicchi, con un filo di olio; appena il fondo sarà pronto, togliete il finocchio e aggiungete un cucchiaino raso di peperoncino, precedentemente reidratato in poca acqua.

2. Spellate le salsicce, sgranatele e raccoglietele in un pentolino con il vino. Mettete sul fuoco, incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce per 5 minuti, quindi levate il coperchio e proseguite la cottura fino a quando la salsiccia risulterà ben rosolata. Sciacquate i broccoli e ricavate le cimette. Lessatele in abbondante acqua salata, scolatele e tenetele da parte. Nella stessa acqua di cottura dei broccoli, lessate la pasta. Nel frattempo in una ciotola lavorate la mollica di pane con un po' di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e un cucchiaio di olio. Mettetela in una padella e fatela scaldare fino a renderla croccante.

3. Scolate la pasta al dente e raccoglietela in una casseruola con i broccoli e la salsiccia. Cospargete con il fondo piccante e fate insaporire per un minuto. Impiattate e servite.

POLENTA
In una casseruola portate a bollore 1 l di acqua e unite un cucchiaio raso di sale grosso e un cucchiaio di olio; versate a pioggia 250 g di farina di mais e, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, fate cuocere su fiamma bassa per circa 40 minuti (se la polenta diventasse troppo dura e compatta, aggiungete un mestolo di acqua calda). Quando la polenta inizierà a staccarsi dai bordi della casseruola, proseguite la cottura per altri 10 minuti. Levate e utilizzate a piacere.

SCUOLA DI CUCINA

Cupole di polenta e schiz con radicchio scottato all'aceto balsamico

Ingredienti (per 8 cupole)

600 g di polenta già cotta (tenuta in caldo)
2 cespi di radicchio trevigiano tardivo
150 g di formaggio schiz
2 cucchiai di aceto balsamico
burro fuso
olio extravergine di oliva
sale

* *IL GUSTO CALDO E AVVOLGENTE DELLA POLENTA DIVENTA IRRINUNCIABILE GRAZIE A UN GUSTOSO RIPIENO AL FORMAGGIO E ALL'AROMATICO RADICCHIO AL BALSAMICO.*

1

PREPARATE IL RADICCHIO
Tagliate i cespi di radicchio in quattro quarti, quindi lavateli, scolateli e asciugateli. Fateli a listerelle e condite con un pizzico di sale, un filo di olio e l'aceto balsamico. Raccogliete tutto in una padella antiaderente, mettete sul fuoco e fate appassire su fiamma vivace per una ventina di minuti. Spegnete e tenete da parte.

2

INIZIATE A COMPORRE LE CUPOLETTE
Tagliate il formaggio a cubetti. Spennellate gli stampini a forma di cupola con il burro fuso; riempiteli per metà con la polenta calda e compattate bene il fondo.

3

COMPLETATE E INFORNATE
Cospargete con qualche cubetto di formaggio e richiudete con altra polenta fino al bordo degli stampini. Infornate le cupole di polenta a 170°C per circa 10 minuti.

4

SFORMATE E SERVITE
Trascorso il tempo di cottura, levate le cupolette e, aiutandovi con un canovaccio, sformatele ancora calde. Disponetele nei piatti da portata, guarnite la sommità con il radicchio all'aceto balsamico e servite.

UNA RICETTA DI CARNE BIANCA INUSUALE PER QUESTO TEMPO DI FESTA: QUAGLIE FARCITE ALLE OLIVE, COTTE AL VINO E ACCOMPAGNATE DA UNA SALSA DELICATA ALLO SCALOGNO E MIRTO.

E quaglia sia

Ingredienti (per 4 persone)

4 quaglie già eviscerate
2 fette di pane casereccio raffermo
12 olive verdi in salamoia
1 uovo
12 scalogni
6 bacche di mirto
500 ml di vino malvasia o Frascati doc
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Bagnate il pane raffermo con un po' di acqua fredda e lasciate riposare. Snocciolate le olive, tagliatele a pezzetti e raccoglietele in una ciotola. Strizzate bene il pane, unitelo alle olive e condite con poco sale. Aggiungete l'uovo e lavorate per bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

2. Farcite le quaglie con il composto ottenuto e poi legatele con spago da cucina per tenerle ferme. Trasferitele in una casseruola, aggiungete un filo di olio, il vino, le bacche di mirto e gli scalogni interi e sbucciati. Salate, mettete sul fuoco, incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce per almeno 1 ora e 1/2.

3. A questo punto togliete il coperchio e lasciate evaporare il vino. Deglassate le quaglie con il proprio fondo di cottura e passatele sotto il grill del forno a 200 °C per circa 10 minuti. Quando saranno ben rosolate, levatele e servitele accompagnandole con gli scalogni e il fondo di cottura al vino e mirto.

UNA DELIZIOSA CREMA A BASE DI SUCCO FRESCO D'ARANCIA TROVA L'ACCOGLIENZA PERFETTA IN CESTINI DI PASTA FROLLA AL CACAO, PER UN DESSERT FRESCO MA CHE SCALDA IL CUORE. *

Orange kiss

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta frolla al cacao

250 g di farina 00
50 g di cacao amaro in polvere
125 g di burro morbido
100 g di zucchero
1 tuorlo
1 uovo

per l'orange curd

300 ml di succo di arancia
200 ml di acqua
120 g di burro
2 uova
4 tuorli
180 g di zucchero
50 g di amido di mais
8 g di colla di pesce

vi servono inoltre

1-2 arance
burro

Preparazione

1. Preparate la frolla al cacao: in un recipiente raccogliete la farina, il cacao e il burro morbido a temperatura ambiente, e iniziate a lavorare; incorporate lo zucchero e poi le uova, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2. Stendete l'impasto a uno spessore di circa 1/2 cm e foderatevi gli stampini imburrati. Infornate a 145 °C e fate cuocere per circa 20-30 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Preparate l'orange curd: in una casseruola portate a bollore l'acqua con il succo d'arancia e il burro; a parte mescolate le uova con lo zucchero e l'amido, senza montare il composto.

3. Una volta arrivato al bollore, togliete dal fuoco la base all'arancia e stemperatene una parte nel composto di tuorli e zucchero. Rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Spegnete, incorporate la colla di pesce, reidratata in acqua fredda, e fate sciogliere. Trasferite la crema in un recipiente, coprite con un foglio di pellicola trasparente, messa a contatto, e lasciate raffreddare. Aiutandovi con un sac à poche a punta rigata, farcite le tartellette con la crema. Decorate con spicchi di arancia, pelati al vivo, e servite.

Gennaio

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29	30		1 Il primo dell'anno! Evviva! Per pranzo tanti strati di bontà con un panettone gastronomico di eccellenza. Ricetta a pag. 49.	2	3 L'ultimo cotechino dell'ultimo cesto di Natale? Preparatelo in modo creativo! Per scoprire come, tutti a pag. 80.
4		6 Per l'Epifania, sorprendete i grandi, ma soprattutto i piccini, mettendo in tavola un po' di carbone... sotto forma di panino, però. La ricetta? È a pagina 129.	7 È la festa del Tricolore. Viva l'Italia! Come non celebrare con un bel piatto di spaghetti? Provate la ricetta di pag. 68!		9	
	12 D'inverno è più facile ammalarsi. Per rafforzare le difese immunitarie consumate almeno cinque porzioni al giorno di frutta e verdura (naturalmente di stagione).	13	14		16 Verza al top! Per golosi involtini, sbollentate le foglie, farcitele con carne tritata, patate, pane e aglio. Arrotolatele a involtino e cuocetele in un filo di olio per 20 minuti.	17 Sant'Antonio Abate: una volta si faceva la festa... al maiale! Per un arrosto magro e saporito, scegliete il filetto! Prima di infornarlo, rosolatelo bene e in forno, irroratelo spesso.
18	19	20 Un piatto conviviale adatto alla stagione? La bagna cauda, salsa calda a base di acciughe e aglio, in cui intingere a mo' di pinzimonio verdure di stagione!		22	23	
	26 Un'idea golosa per la colazione o la merenda? Provate i brownies al cioccolato bianco con torrone e noci di pag. 163.	27	28	29 Il radicchio rosso di Treviso igp tardivo è il re dei radicchi. Perfetto nelle preparazioni a crudo, è eccezionale anche declinato in antipasti, primi, secondi e perfino dessert.		31

IN LIBRERIA

SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

ho fatto QUACK!

L'ANATRA PROTAGONISTA DI 6 RICETTE A PROVA DI BUONGUSTAIO. FIRMATE DALLO CHEF DANIELE PERSEGANI, CONIUGANO TRADIZIONE, FANTASIA E CREATIVITÀ (CON UNA STRIZZATINA D'OCCHIO ALLA CINA). IL RISULTATO? UN MENU CHE LASCIA A BECCO... PARDON BOCCA, APERTA!

a cura della redazione; ricette di DANIELE PERSEGANI foto di MARIE SJÖBERG; prop-stylist EMANUELA ROTA e food-stylist ALICE ADAMS

Crostini di segale con pâté di fegato di anatra al cognac

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di fegato di anatra
1 spicchio di aglio
1/2 cipolla rossa
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco
300 g di burro
1 dado di gelatina
qualche rametto di timo
fettine di pane di segale; cognac
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio, l'aglio e l'alloro; eliminate quest'ultimo, unite il fegato, tagliato a pezzetti, e fate rosolare mescolando di tanto in tanto. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per circa 20 minuti. Salate e pepate. Una volta cotto, raccogliete il tutto nel mixer da cucina e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Montate il burro a pomata e unitelo al fegato frullato, quindi aromatizzate con un bicchierino di cognac e mescolate. Sciogliete la gelatina, aromatizzatela con un goccio di cognac e unite anche questa al composto di fegato. Versate in una terrina e trasferite in frigorifero per almeno 2 ore. Servite il pâté spalmato sulle fettine di pane tostato, guarnendo il tutto con il timo.

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv.

ANTIPASTO

Terrina di anatra con pistacchi zenzero e amarene sciroppate

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di petto di anatra sgrassato
200 g di polpa di maiale tritata
300 g di pancetta affettata sottile
100 g di pistacchi già sgusciati
1 scalogno
3 foglie di alloro
100 g di amarene sciroppate
40 g di burro a pomata
1 cucchiaino di spezie miste
50 g di zenzero; cognac
qualche fetta di pan brioche
sale e pepe

1

PREPARATE IL RIPIENO
Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a pezzetti. Tritate finemente il petto di anatra e raccogliete il trito in una ciotola. Aggiungete il trito di maiale, il burro a pomata e lo scalogno, tritato, insaporite con un goccio di cognac, pepate e amalgamate. Unite lo zenzero a pezzetti, i pistacchi, le amarene intere e le spezie, e mescolate. Al termine, regolate di sale.

2

RIVESTITE LO STAMPO
Foderate uno stampo da plumcake con le fette di pancetta facendole debordare (tenetene da parte qualcuna) e disponete sul fondo le foglie di alloro.

FARCITE
Riempite lo stampo con il composto preparato e compattate. Ripiegate le fette di pancetta sul composto e aggiungete quelle tenute da parte per chiudere bene.

4

CUOCETE A BAGNOMARIA
Disponete lo stampo in una teglia che possa andare in forno e versate nella teglia acqua calda fino ad arrivare a metà dell'altezza dello stampo. Mettete in forno già caldo a 150 °C e fate cuocere a bagnomaria per 50 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite a fette, con le fette di pan brioche, tostate in forno.

SCUOLA DI CUCINA

PRIMO

Ravioloni all'anatra con burro al timo

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina 00; 4 uova; 1 cucchiaino di olio di semi

per la farcia
1 anatra già pulita ed eviscerata; 2 carote; 1 costa di sedano 1 cipolla; 1 mazzetto di aromi misti; 2 bicchieri di vino bianco; 1 cucchiaio di bacche di ginepro

300 g di parmigiano; 2 uova noce moscata; sale e pepe

per il condimento
100 g di burro; 1 rametto di timo parmigiano

CUOCETE L'ANATRA

Sistemate l'anatra in una teglia insieme agli odori, mondati e tagliati grossolanamente. Salate, pepate, aggiungete il mazzetto di aromi e le bacche di ginepro, e fate cuocere in forno già caldo a 180 °C per 1 ora e 40 minuti, bagnando spesso l'anatra con il vino.

PREPARATE IL RIPIENO

A cottura ultimata, levate l'anatra dal forno, lasciatela raffreddare e ricavatene la polpa. Raccoglietela nel bicchiere del mixer e frullatela. Trasferitela in una ciotola, aggiungete il parmigiano e le uova, profumate con una grattugiata di noce moscata e mescolate accuratamente.

PASSATE ALLA SFOGLIA

Setacciate la farina sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro le uova e l'olio di semi, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Dategli forma di palla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendete l'impasto in una sfoglia sottile. Distribuite su metà sfoglia noci di ripieno a distanza regolare.

CONFEZIONATE I RAVIOLONI

Coprite con l'altra metà e premete attorno a ogni ripieno. Quindi, con una rotella dentata, ritagliate tanti ravioloni quadrati. Lessateli in abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo fate fondere il burro in una padella con un po' di timo. Quando è spumeggiante, levate dal fuoco. Scolate bene al dente i ravioloni e serviteli con il burro spumeggiante aromatizzato e una spolverizzata di parmigiano.

PRIMO

Pappardelle al ragù bianco di anatra e porri profumati al tartufo

(pag. 34)

Anatra laccata ai mandarini cinesi

(pag. 34)

Pappardelle al ragù bianco di anatra e porri profumati al tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia

400 g di farina 00
4 uova
1 cucchiaio di olio di semi

per il ragù

500 g di petto di anatra
1 carota
1 costa di sedano
2 porri
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
40 g di burro tartufato
brodo
farina
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre

100 g di parmigiano

Preparazione

1. Per la sfoglia: setacciate la farina sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro le uova e l'olio di semi, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Dategli forma di palla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora.

2. Macinate il petto di anatra oppure tagliatelo al coltello. Mondate e tritate il sedano e la carota; pulite i porri e fateli a fettine sottili (tagliate a becco di clarino); raccogliete gli odori in padella e fateli soffriggere con l'aglio schiacciato e un filo di olio. Aggiungete la carne di anatra e fatela rosolare per bene.

3. Sfumate con il vino bianco, aggiungete un cucchiaio di farina, stemperate bene e profumate con l'alloro, quindi diluite con il brodo e fate cuocere per circa 40 minuti fino a ottenere una salsina densa.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la sfoglia e, aiutandovi con una rotella dentata, ricavate tante pappardelle. Lessatele in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele al dente e versatele in padella con il ragù. Mantecate con il burro tartufato, impiattate, cospargete con il parmigiano e servite.

Anatra laccata ai mandarini cinesi

Ingredienti (per 4 persone)

1 anatra
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
50 g di miele di castagno
1 mazzetto di erbe aromatiche
500 g di mandarini cinesi
1 cucchiaio di senape dolce
3 chiodi di garofano
1 cucchiaio di bacche di ginepro
1/2 l di vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate gli odori e tagliateli grossolanamente; raccoglieteli in una teglia e unite le erbe e le spezie. Salate e pepate l'anatra, quindi sistematela nella teglia, conditela con un filo di olio e infornate a 200 °C per 30 minuti.

2. Trascorso questo tempo, bagnate con il vino e poi abbassate la temperatura a 160°C. Aggiungete il miele, la senape e i mandarini cinesi, tagliati a metà, e portate a cottura versando a intervalli regolari il fondo di cottura sulla pelle in modo che risulti sempre bella lucida.

3. Togliete le verdure dal fondo di cottura (lasciate invece i pezzetti di mandarini) e fate ridurre su fiamma vivace. Servite l'anatra, nappando il tutto con il fondo di cottura ristretto.

Spezzato di anatra al lambrusco

Ingredienti (per 4 persone)

1 anatra
2 cipolle rosse
1 bottiglia di lambrusco
2 carote
2 coste di sedano
3 foglie di alloro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
farina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate l'anatra in otto pezzi, quindi salateli, pepateli e infarinateli; in un tegame basso e largo fate soffriggere gli odori, mondati e tagliati a dadini, con un filo di olio. Regolate di sale, pepate e profumate con le foglie di alloro, quindi aggiungete l'anatra e fatela rosolare per bene.

2. Bagnate con il lambrusco, aggiungete il concentrato, incoperchiate e fate cuocere a fuoco lento fino a ottenere una salsina densa. Spegnete, impiattate e servite. Potete accompagnare a piacere con del purè di patate.

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

Spezzato di anatra al lambrusco

SFOGLIA CHE TI PASSA!

ALICE CUCINA, PRIMA DI TUTTO. POI METTETE "LE MANI IN PASTA" E CONFEZIONATE SFOGLIE CLASSICHE E COLORATE. PROPRIO COME QUESTE CHE, GOLOSAMENTE FARCITE, DANNO VITA A PRIMI PIATTI TRADIZIONALI E A ORIGINALI REINTERPRETAZIONI

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI

Cappelletti in brodo

Ingredienti

per la sfoglia
400 g di farina
(più altra per la spianatoia)
4 uova

per il ripieno
90 g di ricotta
90 g di raviggiolo
30 g di parmigiano
200 g di petto di cappone
(o lonza di maiale)
1 uovo
1 foglia di salvia
1 limone
noce moscata
burro
sale e pepe

per il condimento
1 l di brodo di cappone

Preparazione

1. Per la sfoglia: setacciate la farina sulla spianatoia e fate la classica fontana. Rompete al centro le uova e sbattetele con una forchetta, unendo man mano un po' di farina. Lavorate con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Dategli forma di palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Nel frattempo in una casseruola fate cuocere la carne con una noce di burro, regolate di sale e di pepe, e profumate con la salvia. Una volta cotta, tritatela finemente e raccoglietela in una ciotola capiente. Unite l'uovo, i formaggi e la scorza del limone, grattugiata, profumate con un pizzico di noce moscata, aggiustate di sale e amalgamate.

3. Trascorso il tempo di riposo, su una spianatoia leggermente infarinata tirate la sfoglia allo spessore di circa 3 mm. Con la rotella ricavate tanti quadrati di circa 4 cm di lato e distribuite al centro noci di ripieno. Chiudete i quadrati a triangolo, sigillando bene i bordi, e poi unite i due bordi per realizzare i cappelletti (se la sfoglia risultasse troppo asciutta, bagnate i bordi con un goccio di acqua).

4. Portate a bollore il brodo di cappone, tuffate i cappelletti e fateli cuocere per pochi minuti. Distribuiteli nelle fondine individuali, portate in tavola e servite.

BRODO DI CAPPONE

Mondate e tagliate grossolanamente 1 cipolla, 1 carota e 1 costa di sedano. Pulite e lavate 1 cappone e raccogliete tutto in una casseruola capiente. Coprite con 3 l di acqua, mettete sul fuoco moderato e fate cuocere per circa 3 ore. A fine cottura, spegnete, filtrate e tenete da parte.

SCUOLA DI CUCINA

Fazzoletti di fagianella con porro fritto e tartufo nero

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
300 g di farina 0; 80 g di spinaci già lessati e tritati; 2 uova; 1 tuorlo

per il ripieno
1 fagianella; 100 ml di panna; 1 michetta di pane vecchio; 1/2 cipolla
1 spicchio di aglio; 3 grani di pepe; 1 foglia di alloro
2 cucchiai di burro chiarificato; sale

per il condimento
20 g di tartufo nero; 1 porro; 1 cucchiaio di burro chiarificato
100 ml di brodo vegetale; olio extravergine di oliva; sale

1

PREPARATE LA SFOGLIA

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova, il tuorlo e gli spinaci, e amalgamate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per mezz'ora.

2

PASSATE AL RIPIENO

Disossate la fagianella e tagliatela a pezzetti, tenendo da parte una coscia intera. Raccogliete le ossa della fagianella in una padella, unite l'alloro, coprite con l'acqua e fate cuocere per circa un'ora. In una padella fate appassire la cipolla, tritata, con il burro; aggiungete l'aglio schiacciato, il pepe e la fagianella a pezzetti, e lasciate insaporire. Salate, versate il brodo di fagianella, filtrato, e fate cuocere fino a quando il brodo sarà assorbito. Aggiungete il pane, frullate tutto con un mixer da cucina e ammorbidite con la panna.

CONFEZIONATE I FAZZOLETTI

Stendete la pasta in una sfoglia sottile; ricavate delle sfoglie lunghe 30 cm e larghe 10, quindi distribuite noci di ripieno. Chiudete con l'altra parte di sfoglia, sigillate bene i bordi e con una rotella dentata ricavate tanti triangoli
Per il condimento: tagliate a cubetti la coscia tenuta da parte e fatela rosolare in una padella con il burro; aggiungete il brodo e fate cuocere per alcuni minuti in modo da formare una salsina omogenea.

4

COMPLETATE E SERVITE

Pulite e tagliate finemente il porro, quindi friggetelo in olio ben caldo, scolatelo e tenetelo da parte. Lessate i fazzoletti in acqua leggermente salata per circa 3 minuti; scolateli e fateli saltare in padella con la salsina. Distribuite i fazzoletti nei piatti da portata, guarnite con il porro e il tartufo a lamelle, e servite.

Roll di lasagne ricce alla salsiccia e cime di rapa (pag. 42)

ROCK AND ROLL!

INVOLTINI, INVOLTINI E ANCORA INVOLTINI... DI CARNE, PESCE, PASTA, VERDURE... LA SOSTANZA NON CAMBIA! GOLOSI, STUZZICANTI E IRRESISTIBILI, SONO IL MASSIMO PER UNA SERATA "ROCK", ALL'INSEGNA DEL GUSTO E DEL DIVERTIMENTO (A TAVOLA)!

di FMB - foto di SILVIA CENSI

Roll di zucchine e uvetta in sfoglia (pag. 42)

Roll di lasagne alla salsiccia e cime di rapa

Ingredienti (per 4-6 persone)

250 g di lasagne ricce
400 g di cime di rapa
250 g di ricotta
4 salsicce
200 g di scamorza
100 g di sugo di pomodoro già pronto
1 spicchio di aglio
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Mondate le cime di rapa, lavatele e lessatele in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatele bene al dente, strizzatele e tritatele grossolanamente.

2. Spellate le salsicce e sgranatele con una forchetta. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete le salsicce sgranate e fatele rosolare per qualche minuto. Bagnate con il vino e fate sfumare. Aggiungete le cime di rapa e lasciate insaporire per qualche minuto, mescolando ogni tanto. Levate e lasciate raffreddare.

3. Scolate la ricotta dall'eventuale siero e raccoglietela in una ciotola. Aggiungete le cime e salsiccia e amalgamate. Scottate le lasagne per un minuto in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatele su un canovaccio e lasciatele asciugare.

4. Spalmate il ripieno sulle lasagne e arrotolatele a una a una, a formare tanti involtini. Quindi tagliateli a metà. Disponete i miniroll sulla placca del forno, foderata con carta forno, appoggiandoli sul lato (non in piedi, cioè).

5. Colorate ogni miniroll con un po' di sugo di pomodoro, completate con un po' di scamorza affumicata, tritata, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 15-20 minuti. Levate, infilzate i miniroll con spiedini di legno, portate in tavola e servite.

Roll di zucchine e uvetta in sfoglia

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 rotolo di pasta sfoglia
2-3 zucchine
1 cipolla; 1 uovo
2 cucchiai di uvetta
1 cucchiaio di pinoli già pelati
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a fette sottili con un pelapatate. Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio. Aggiungete i pinoli e l'uvetta, ammollata e strizzata, e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete le zucchine, salate, pepate e proseguite la cottura per un paio di minuti. Levate e tenete da parte.

2. Stendete la pasta sfoglia e ritagliatela in rettangoli di circa 8-10 cm di lunghezza per 3 di larghezza. Distribuite il ripieno sui rettangoli e arrotolateli strettamente. Spennellateli con l'uovo, leggermente sbattuto, disponeteli sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una quindicina di minuti. Levate, portate in tavola e servite.

Roll di tagliatelle funghi e speck

Ingredienti (per 4-6 persone)

200 g di tagliatelle
200 g di speck affettato sottile
200 g di provola affumicata
150 g di porcini secchi
2 tuorli
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Fate ammollare i funghi in acqua tiepida per una ventina di minuti, cambiandola almeno 2 volte. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete i funghi e lasciate insaporire.

2. Bagnate con il vino bianco, fate sfumare e completate la cottura per una decina di minuti (o comunque, finché i funghi risulteranno pronti). Poco prima del termine, profumate con un po' di prezzemolo tritato.

3. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatele bene al dente e lasciatele raffreddare nel colapasta condite con un filo di olio. Raccogliete le tagliatelle in una ciotola, aggiungete i funghi e la provola, grattugiata grossolanamente, unite i tuorli e mescolate.

4. Preparate gli involtini. Con una forchetta arrotolate un mucchietto di tagliatelle condite e disponetele su una fetta di speck, quindi arrotolate la fetta strettamente per "legare" la pasta. Procedete allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti.

5. Foderate la placca del forno con un foglio di carta forno. Condite gli involtini con un filo di olio, mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Levate, distribuite gli involtini nei piatti individuali e servite.

Roll di tagliatelle funghi e speck

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Roll di pollo in salsa al porto

Ingredienti (per 4-6 persone)

4 fette di petto di pollo
65 g di zucchero
60 ml di aceto di mele
375 ml di brodo di pollo
1,5 cucchiai di fecola di mais
60 ml di porto
2 arance
pesto ligure
grand marnier
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Stendete le fette di carne su un foglio di carta di alluminio ciascuna. Spalmatele con abbondante pesto, arrotolate le fette strettamente e avvolgetele nei rispettivi fogli, chiudendo anche le estremità. Disponete i cartocci sul cestello di una casseruola per la cottura a vapore, mettete sul fuoco e fate cuocere per 15 minuti, a partire dall'ebollizione.

2. Mentre gli involtini sono in cottura, raccogliete lo zucchero in una casseruola, unite l'aceto e mescolate. Mettete su fuoco vivace e, sempre mescolando, fate cuocere fino a ottenere uno sciroppo denso.

3. Levate dal fuoco, aggiungete la scorza grattugiata delle arance e mescolate, aggiungendo a filo il brodo bollente fino a ottenere una salsa omogenea. Rimettete sul fuoco, portate a ebollizione e lasciate ridurre di 1/3. Unite la fecola, stemperata nel porto, e proseguite la cottura per qualche minuto, mescolando, fino a ottenere una salsa sufficientemente densa. Al termine, levate e passate la salsa a un colino. Unite 2 cucchiai di gran marnier e una noce di burro, e lavorate per amalgamare.

4. Trascorso il tempo di cottura degli involtini, aprite un'estremità dei cartocci e metteteli in piedi in un colapasta, per far scolare il liquido prodotto in cottura. Fate fondere una noce di burro in una casseruola. Aggiungete gli involtini, liberati dalla carta, regolate di sale, pepate e fateli rosolare. Al termine, levateli e tagliateli a rondelle di 3-4 cm di spessore. Distribuite le rondelle nei piatti individuali, nappatele con la salsa al porto e servitele.

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

SPLENDIDO CRISTALLO

L'**azienda Livellara** produce un cristallo diverso dal tradizionale cristallo inglese o boemo, ottenuto con una lavorazione basata sulla mano dell'uomo; un cristallo leggero, aereo, lavorato, spesso, in spessori sottili, che risente di una tecnica di lavorazione più vicina alla tradizione muranese che alla logica conosciuta del cristallo. Una produzione davvero unica, oggetti creati ad arte per rendere più belle le nostre case.

BUONI COME APPENA FATTI

Mutti, da sempre sinonimo di qualità, presenta due nuovi prodotti d'eccezione: **la Salsa Classica** e la **Salsa Decisa** che si aggiungono alla **Salsa Datterini**. Tre prodotti autentici, a base di pomodoro italiano, preparati con pochi e semplici ingredienti sapientemente lavorati secondo la migliore tradizione culinaria. La *Salsa Classica* ha un'aggiunta di olio extravergine d'oliva, cipolla e basilico, ideale per un soffritto a regola d'arte, la *Salsa Decisa*, un fine battuto di gustose acciughe, capperi e cipolle. La *Salsa Datterini* dal gusto amabile è caratterizzata, invece, da un gusto naturalmente dolce e genuino. Tutte e tre sono da cucinare come sughi semplici per condire la pasta o come base da arricchire con la propria creatività in cucina.

COME IN CAFFETTERIA

Si chiama **Fantasia** il nuovo modello di sistema espresso casa **Lavazza A Modo Mio** che l'azienda torinese ha realizzato in partnership con **Electrolux**, leader internazionale degli elettrodomestici. *Fantasia* è dedicata a tutti gli amanti delle ricette a base espresso e latte: la nuova macchina, infatti, è dotata di una stazione latte integrata, che permette di ricreare a casa propria l'esperienza della vera caffetteria italiana. Il design è elegante, accattivante e con suggestioni vintage; la struttura è compatta, le funzioni sono semplici da usare e la tecnologia capace di garantire performance eccellenti: dal cappuccinatore, al controllo di temperatura e qualità, garantiti dal sistema **Thermoblock**. Un led sul display, inoltre, avverte quando è necessario effettuare la decalcificazione della macchina. Il serbatoio ha una capacità di 1,2 litri. Disponibile nei colori Ebony Black e Creamy White.

COTTURA PERFETTA

Novità da Miele: il **forno a vapore con microonde DGM 6800** ha una tecnologia MultiSteam, combinazione tra potente generatore di vapore e distribuzione ottimale del vapore attraverso 8 fori. Il vapore viene generato rapidamente così da riscaldare il vano cottura in tempi brevissimi. Con la cottura automatica di menu è possibile combinare 3 programmi automatici relativi a pietanze diverse. Temperatura, durata e sequenza vengono stabilite in automatico. L'apparecchio indica quando infornare i singoli componenti del menu affinché tutto sia pronto nello stesso momento. In questo modo si possono preparare menu completi con un timing perfetto.

Che ANTIPASTICO!

DA UNA PARTE ALCUNI PRODOTTI DI ECCELLENZA DEL NOSTRO TERRITORIO. DALL'ALTRA, UNA CONSEGNA: UTILIZZARLI (QUEI PRODOTTI) PER PREPARARE ANTIPASTI IRRESISTIBILI. È LA SFIDA CHE ABBIAMO LANCIATO A MASSIMO MALANTRUCCO. E CHE MASSIMO HA RACCOLTO, RISPONDENDO DA PAR SUO CON UN BUFFET DI SFIZI E APERITIVI SUPERGOLOSO!

a cura della redazione; ricette di **MASSIMO MALANTRUCCO**
foto di **MARIE SJÖBERG**
prop-stylist **EMANUELA ROTA**
e food-stylist **ALICE ADAMS**

Panettone gastronomico 1861 (pag. 50)

Panettone gastronomico 1861

Ingredienti (per 4-6 persone)

per l'impasto
250 g di farina 00
250 g di farina manitoba
60 g di burro
20 g di olio extravergine di oliva
300 g di latte
2 uova
15 g di lievito di birra
15 g di sale
10 g di zucchero

per la farcitura al Castelmagno
100 g di Castelmagno
50 g di burro
50 g di nocciole tonde gentile già pelate

per la farcitura alla trota affumicata
200 g di trota affumicata di San Daniele
30 g di burro
50 g di mandorle già pelate
3 foglie di radicchio
sale

per la farcitura al tartufo
150 g di ricotta
100 ml di crema di latte
1 tartufo nero di Norcia
sale

per la farcitura al guanciale
300 g di cime di rapa già mondate
8 fette sottilissime di guanciale amatriciano
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva

per la farcitura alla burrata
1 burrata
1 salsiccia di Lecce
10 semi di finocchio
qualche foglia di insalatina al taglio

vi servono inoltre
1 tuorlo
100 ml di crema di latte

Preparazione

1. Per l'impasto: in una planetaria raccogliete le farine, lo zucchero e il lievito, e mescolate per bene. Versate il latte, l'olio e le uova, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido e liscio, aggiungendo poco a poco il burro a pomata e infine il sale. Togliete l'impasto dalla planetaria, "pirlate" e disponetelo in uno stampo per panettone di carta. Lasciate lievitare finché non raggiunge quasi il bordo.

2. Spennellate la superficie dell'impasto con una miscela di crema di latte e tuorlo, quindi infornate a 160 °C e fate cuocere per un'ora. Levate e lasciate intiepidire, quindi tagliate il cappello del panettone e ricavate da quello restante 10 fette.

3. Per la farcitura al Castelmagno: in un mixer da cucina raccogliete le nocciole e frullate; unite il burro e riducete il tutto in pasta. Aggiungete il Castelmagno e proseguite a frullare fino a ottenere una crema omogenea. Spalmate la crema fra due dischi di panettone per ottenere lo strato.

4. Per la farcitura alla trota affumicata: in un mixer da cucina raccogliete le mandorle e frullatele; aggiungete il burro e un pizzico di sale, e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Spalmate metà crema sulla fetta di panettone e mettete sopra le foglie di radicchio, ben schiacciate, e le fettine di trota affumicata. Spalmate la crema restante e chiudete con la fetta.

5. Per la farcitura al tartufo: stemperate la ricotta con la crema di latte fino a ottenere una crema morbida; aggiustate di sale, spalmate metà crema su una fetta di panettone e cospargete con lamelle di tartufo. Spalmate la crema restante sull'altra fetta e chiudete.

6. Per la farcitura al guanciale: in una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; aggiungete le cime di rapa, incoperchiate e fate cuocere per una ventina di minuti. Spegnete, fate raffreddare e tritate grossolanamente. Spalmate il composto sulla fetta di panettone e disponete sopra le fettine di guanciale. Chiudete con l'altra fetta di panettone.

7. Per la farcitura alla burrata: in una padella fate rosolare la salsiccia, spellata e sgranata, con i semi di finocchio. Disponete un letto di insalatina al taglio su una fetta di panettone; affettate la burrata e adagiatela sopra, quindi distribuite uniformemente la salsiccia cotta e chiudete con l'altra fetta di panettone. Ricomponete gli strati seguendo la sequenza delle farciture e, tenendo ben ferma la colonna, tagliate longitudinalmente le fette in 6 spicchi. Chiudete con il cappello del panettone e portate in tavola.

Fior di tonno e avocado

Ingredienti (per 4-6 persone)

5 fette di tonno affumicato
10 pomodorini vesuvio
1 avocado
1 lime
1 cucchiaio di semi di sesamo
qualche goccia di tabasco
qualche foglia di sedano
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Aprite l'avocado, prelevate la polpa e raccoglietela nel bicchiere del mixer; aggiungete il succo del lime, qualche goccia di tabasco, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale, e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Unite i semi di sesamo e mescolate.

2. Lavate i pomodorini e spaccateli in quattro nel senso della lunghezza, lasciandoli uniti alla base. Eliminate la polpa e i semi, e aprite bene a fiore. Al centro del fiore componete una piccola rosellina con mezza fetta di tonno, divisa nel senso della lunghezza.

3. Con un sac à poche mettete al centro della rosa la crema di avocado. Disponete i fiori nei piatti da portata, su cui avrete messo una foglia di sedano, e servite.

Fior di tonno e avocado

Insalata di carciofo al prosciutto di Parma croccante

Ingredienti (per 4-6 persone)

4 fette grandi e sottili di prosciutto di Parma
4 carciofi
3 mapo
1 limone
30 g di parmigiano in scaglie
1 arancia
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

Preparazione

1. Con la carta alluminio formate 12 palline della grandezza di un mandarino e disponetele distanziate su una teglia. Tagliate le fette di prosciutto in quadrati di circa 12 cm di lato. Mettete ogni quadrato di prosciutto su una pallina, in modo da formare un cestino capovolto, e infornate a 220 °C fino a quando non diventerà ben croccante.

2. Sfornate i cestini e lasciateli raffreddare, quindi sformateli e capovolgeteli. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliate a fettine sottili la parte più tenera. Raccoglieteli in una ciotola con dell'acqua acidulata con succo di limone.

3. Condite i carciofi con gli spicchi di mapo, pelati al vivo, le scaglie di parmigiano, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Lasciate marinare per 30 minuti, quindi scolateli bene e farcite i cestini. Guarnite con il prezzemolo tritato e la scorza di arancia, tagliata a julienne, e servite.

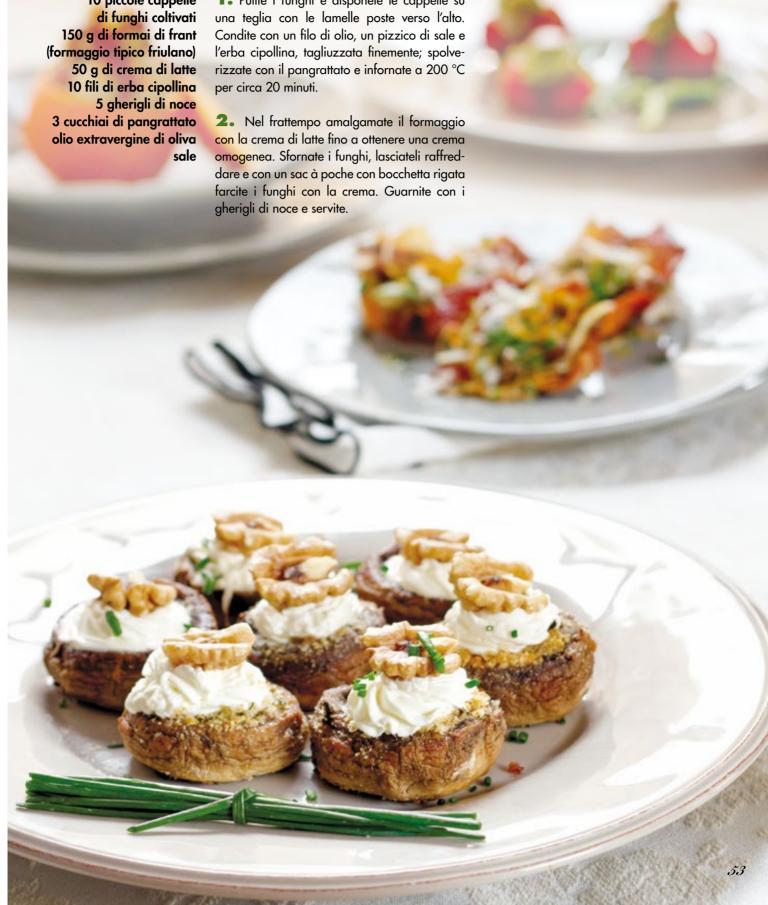
Crema di frant funghi e noci

Ingredienti (per 4-6 persone)

10 piccole cappelle di funghi coltivati
150 g di formai di frant (formaggio tipico friulano)
50 g di crema di latte
10 fili di erba cipollina
5 gherigli di noce
3 cucchiai di pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i funghi e disponete le cappelle su una teglia con le lamelle poste verso l'alto. Condite con un filo di olio, un pizzico di sale e l'erba cipollina, tagliuzzata finemente; spolverizzate con il pangrattato e infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

2. Nel frattempo amalgamate il formaggio con la crema di latte fino a ottenere una crema omogenea. Sfornate i funghi, lasciateli raffreddare e con un sac à poche con bocchetta rigata farcite i funghi con la crema. Guarnite con i gherigli di noce e servite.

Trancetti di gamberetti

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 baguette
150 g di cacio del Po
300 g di gamberetti
1/2 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i gamberetti, tagliateli a pezzetti di 1/2 cm e fateli soffriggere in padella con un filo di olio e un pizzico di sale; sfumate con il vino, lasciate evaporare e poi togliete i gamberetti. Tagliate la baguette a fette spesse 2 cm e svuotatele della mollica; sbriciolate la mollica e fatela insaporire nella padella in cui avrete cotto i gamberetti.

2. Disponete le fette di pane su una teglia, rivestita con carta forno, e create un fondo a ogni fetta compattando la mollica tostata. Infornate a 220 °C e fate dorare per una decina di minuti.

3. Nel frattempo tagliate a julienne sottile il cacio e mescolatelo ai gamberetti. Sfornate il pane, farcitelo abbondantemente con l'impasto di gamberetti e cacio, coprendo bene tutta la fetta, e infornate nuovamente fino a quando il formaggio non si sarà ben sciolto. Sfornate, guarnite ogni fettina con una macinata di pepe e una fogliolina di prezzemolo, e servite.

Polpettine di tacchino e arancia

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di carne di coscio di tacchino; 200 g di patate già lessate; 50 g di parmigiano grattugiato; 2 uova; 1 arancia 40 g di burro; farina; sale e pepe

per la salsa

500 g di passata di pomodoro 40 g di burro; 1 cipolla 1 costa di sedano; 1 tazzina di vodka; 2 fette di radice di zenzero; sale

per la guarnizione

4-6 arance

Preparazione

1. Schiacciate le patate con uno schiacciapatate. Macinate finemente il tacchino e amalgamatelo con le patate, il parmigiano, la scorza d'arancia grattugiata e le uova. Regolate di sale e di pepe. Aiutandovi con un po' di farina, formate tanti serpentelli del diametro di 1 cm e 1/2, quindi tagliateli e formate delle polpettine di 2 cm.

2. Scaldate il burro in padella, disponete le polpettine e fatele rosolare velocemente. Per la salsa: mondate e tritate finemente la cipolla e il sedano, quindi fateli soffriggere in padella con il burro.

3. Fiammeggiate con la vodka, unite le fettine di zenzero e la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per 30 minuti. Mettete le polpettine e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Servite le polpettine nelle scorze delle arance, private del frutto, e servite.

IDEA DI ACCOMPAGNAMENTO

Potete accompagnare le polpettine con spicchi di arancia canditi nel caramello salato. Come si fa? In un pentolino fate sciogliere 200 g di zucchero fino a renderlo di colore dorato scuro; interrompete la cottura versando 60 g di acqua tiepida (facendo molta attenzione a eventuali schizzi di caramello) e scioglietevi 4 g di sale. Passate velocemente gli spicchi di arancia nel caramello e fateli scolare su una griglia.

PURCHÉ SIA FRESCA

BUFFET IN PIEDI O CENA PLACÉ? A VOI LA SCELTA, PURCHÉ LA PASTA SIA FRESCA E FATTA IN CASA. AGGIUNGIAMO NOI: PURCHÉ LE RICETTE E I CONSIGLI SIANO QUELLI DI CRISTINA LUNARDINI, LA NOSTRA ESPERTA E AMATA "SFOGLINA"!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di CRISTINA LUNARDINI - foto di SILVIA CENSI

Cupcake di lasagne con verdure invernali (pag. 58)

Anelli di sfoglia con salmone e spinaci

(pag. 58)

Cupcake di lasagne con verdure invernali

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la sfoglia
2 uova
200 g di farina 0

per il ripieno
3 carciofi
150 g di topinambur
150 g di broccoli
150 g di zucca già mondata
10 g di burro
300 g di besciamella
sale e pepe

vi servono inoltre
50 g di parmigiano grattugiato
besciamella
burro

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e iniziate a impastare con l'aiuto di una forchetta; proseguite a impastare energicamente con le mani, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per una mezz'ora. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e l'eventuale barba interna, e tagliateli a spicchi. Sbucciate i topinambur e tagliateli a dadini. Fate lo stesso con la zucca. Dividete i broccoli in cimette e sbollentateli per un minuto in acqua salata, quindi scolateli e teneteli da parte.

2. In una padella fate fondere il burro, unite le verdure e fatele insaporire per qualche minuto, quindi bagnate con un goccio di acqua, incoperchiate e portate a cottura. Aggiustate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile e ritagliate 12 quadrati da 10 cm di lato; scottateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli asciugare su un canovaccio pulito. Dalla sfoglia restante ricavate 12 dischetti da 6 cm di diametro e scottateli in acqua bollente e salata.

4. Imburrate uno stampo da 12 cupcake (oppure 12 stampini singoli) e disponete all'interno di ciascuno un quadrato di pasta. Mettete un cucchiaio di besciamella e uno di verdure, e spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato.

5. Coprite con un disco di pasta e adagiate sopra un cucchiaio di besciamella e uno di verdure. Spolverizzate con altro parmigiano e infornate a 160 °C per 40-45 minuti, quindi levate, sformate e servite.

Besciamella

In una casseruola fate fondere 25 g di burro, unite 25 g di farina e fate tostare; versate a filo 300 g di latte tiepido e, mescolando in continuazione con una frusta, fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa. Regolate di sale e profumate infine con un pizzico di noce moscata.

Anelli di sfoglia con salmone e spinaci

Ingredienti (per 4-6 persone)

200 g di salmone affumicato a fettine
250 g di spinaci freschi
500 g di panna fresca
50 g di olio aromatizzato all'aglio
parmigiano
burro
sale

per la sfoglia
2 uova
200 g di farina 0

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e iniziate a impastare con l'aiuto di una forchetta; proseguite a impastare energicamente con le mani, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per una mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tante strisce da 10x5 cm. Scottatele in acqua bollente e salata, quindi scolatele e passatele sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura. Disponete su un canovaccio pulito, spolverizzato con un po' di parmigiano, e fate asciugare.

3. Ricoprite le sfoglie con gli spinaci, tagliati a julienne, e con il salmone a fettine; condite con un filo di olio, arrotolate e tagliate a rondelle. Sistematele nelle cocotte, ben imburrate, e cospargete con un po' di panna e il parmigiano. Infornate a 180 °C e fate gratinare per circa 20 minuti, quindi sfornate e servite.

Minisoufflé di tagliolini...

Ingredienti (per 4-6 persone)

250 g di tagliolini all'uovo
5 albumi
pangrattato
burro
sale

per la besciamella
60 g di burro
60 g di farina 0
500 g di latte
80 g di parmigiano
3 tuorli
1 pizzico di noce moscata
sale

Preparazione

1. Preparate la besciamella, lasciate intiepidire e incorporate il parmigiano e i tuorli, uno alla volta. Lessate i tagliolini in acqua bollente e salata, scolateli al dente e uniteli al composto. Mescolate e aggiungete gli albumi, montati a neve ben ferma.

2. Imburrate gli stampini monoporzione e spolverizzateli con un po' di pangrattato; distribuite il composto, livellate e infornate a 200 °C per 25 minuti, quindi abbassate a 185 °C e proseguite la cottura per altri 5 minuti (non aprite il forno durante la cottura). Levate e servite con il ragù a parte.

...con ragù di salsiccia

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di salsiccia
200 g di passata di pomodoro
20 g di funghi secchi
1 cipolla
1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia e maggiorana)
1 bicchiere di vino rosso secco
brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una casseruola fate appassire la cipolla, tritata finemente, con un filo di olio; unite la salsiccia, spellata e sgranata, e fate rosolare per qualche minuto Sfumate con il vino, unite i funghi, ammollati in acqua tiepida e ben strizzati, e il mazzetto aromatico, legato con spago da cucina.

2. Versate la passata, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere per almeno un'ora (se necessario, unite un po' di brodo di carne), fino a ottenere un ragù della giusta consistenza.

In libreria, "Romagna mia". Cristina Lunardini svela i suoi segreti per preparare le migliori ricette della tradizione gastronomica romagnola. (Sitcom Editore,19,90 euro).

Cannelloni con pollo zucca e prosciutto
(pag. 62)

(pag. 62)

Cannelloni con pollo zucca e prosciutto

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la sfoglia
200 g di farina
2 uova

per il ripieno
400 g di pollo
300 g di zucca mantovana già mondata
100 g di parmigiano
80 g di prosciutto crudo
1 uovo
1 pizzico di noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la besciamella
1 l di latte
80 g di burro
70 g di farina
1 pizzico di noce moscata
sale

vi servono inoltre
burro
parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il ripieno: in una padella scaldate un filo di olio, unite il pollo, tritato finemente, e la zucca a dadini, e fate cuocere per circa 20 minuti. Regolate di sale e di pepe. Raccogliete il tutto in una ciotola, unite il prosciutto, fatto a cubetti, l'uovo, il parmigiano grattugiato e la noce moscata, e amalgamate per bene.

2. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per una mezz'ora. Tirate la sfoglia a 2-3 mm di spessore e ricavate tanti rettangoli da 10x15 cm.

3. Lessate i rettangoli di sfoglia in acqua bollente e salata, quindi scolateli, raccoglieteli in una ciotola con acqua fredda e poi fateli asciugare su un canovaccio pulito. Preparate la besciamella. Farcite i rettangoli di sfoglia con il ripieno e poi arrotolateli, così da ottenere tanti cannelloni.

4. Imburrate una teglia e disponete uno strato di cannelloni; velate con la besciamella, spolverizzate con il parmigiano e infornate a 180 °C per circa 40 minuti, o comunque fino a gratinatura. Sfornate, fate riposare per una decina di minuti e servite.

Lasagna al radicchio e gorgonzola

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la sfoglia
2 uova
200 g di farina

per il ripieno
250 g di gorgonzola
2 cespi di radicchio trevigiano
100 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la besciamella
1/2 l di latte
30 g di burro
30 g di farina
1 pizzico di noce moscata
sale

vi serve inoltre
burro

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e iniziate a impastare con l'aiuto di una forchetta; proseguite a impastare energicamente con le mani, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per una mezz'ora.

2. Nel frattempo pulite i cespi di radicchio e tagliateli a julienne, quindi fateli saltare in padella con un filo di olio, aggiustando di sale e di pepe. Preparate la besciamella e incorporate infine il gorgonzola.

3. Tirate la pasta in una sfoglia sottile, ricavate tante strisce e lessatele in acqua bollente e salata; scolatele, raccoglietele in una ciotola con acqua fredda e fate asciugare su un canovaccio pulito.

4. Imburrate una teglia da forno, disponete uno strato di sfoglia e velate con un po' di besciamella. Coprite con il radicchio e il parmigiano, e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con il parmigiano. Cospargete con ciuffetti di burro e infornate a 180 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a gratinatura. Levate, fate riposare per 10-15 minuti e poi servite.

Pasticcio di tagliatelle in crosta con funghi porcini e tartufo

Ingredienti (per 4-6 persone)

250 g di pasta sfoglia
300 g di porcini
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di panna fresca
1 tartufo
1 tuorlo
parmigiano grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la sfoglia
300 g di farina (più altra per spolverizzare)
3 uova

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e iniziate a impastare con l'aiuto di una forchetta; proseguite a impastare energicamente con le mani, fi-

no a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per una mezz'ora.

2. Tirate la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e, con un coltello ben affilato, ricavate tante tagliatelle. Trasferitele su un vassoio infarinato e fate asciugare. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio e una noce di burro; unite i porcini, puliti e tagliati a lamelle, e fate saltare per circa 5 minuti su fiamma vivace.

3. Salate, pepate, bagnate con il vino e proseguite la cottura per altri 5 minuti; aggiungete la panna, abbassate la fiamma e lasciate addensare. Togliete dal fuoco e unite il tartufo, tagliato a lamelle sottili, e le tagliatelle, lessate in acqua bollente e scolate a due terzi di cottura. Amalgamate per bene.

4. Stendete la pasta sfoglia e ricavate due dischi; rivestite con un disco una teglia da forno, versate le tagliatelle e cospargete con il parmigiano. Coprite con un altro disco di sfoglia, chiudete bene i bordi e spennellate la superficie con il tuorlo. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Levate e servite.

PASTA SFOGLIA

Disponete 200 g di farina a fontana, versate a filo 160 ml di acqua fredda e impastate per bene. Formate un panetto, copritelo e fatelo riposare in frigo per 20 minuti. Avvolgete 200 g di burro in carta forno o pellicola, chiudete e battete con un matterello. Stendete il primo impasto, tirandolo a croce. Disponete il panetto di burro al centro, chiudete la parte laterale, poi quella superiore e inferiore. Battette delicatamente con il matterello con movimenti dal centro verso l'alto e dal centro verso il basso. Stendete il panetto fino a ottenere una lunghezza di circa 50 cm. Ripiegate la pasta in tre e fate riposare in frigo per 30 minuti. Trascorso questo tempo, tirate la pasta dal senso opposto a quello di prima e ripiegatela in 4. Ogni volta che tirate la pasta infarinatela leggermente e fate attenzione a non far uscire il burro. Ripetete la stessa operazione per altre 2 volte (una piega a 3 e una piega a 4), facendo riposare ogni volta l'impasto per 30 minuti.

BUONA VITALITÀ A TUTTI

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE.

PAGLIUCCONE

Uniamo la tradizione all'innovazione facendo, dei prodotti della terra campana e del mar Mediterraneo, la nostra specializzazione. Lo chef Genny Scotto utilizza eccellenze campane come, la pasta artigianale trafilata al bronzo di Gragnano, l'olio d'oliva extravergine del salernitano, le cicerchie di Bacoli, le cozze di Miseno, le alici salate del golfo di Pozzuoli, la ricotta di bufala Casertana, le mele annurche di Baia, le vongole veraci flegree, i cannelli delle nostre spiagge e tanti altri prodotti per comporre le proprie creazioni. Ci impegniamo a donare emozioni ricercando ingredienti veri e sani che ci rappresentano, trattandoli con rispetto ed innovazione. Ci troviamo nel cuore del centro storico e commerciale di Bacoli, in provincia di Napoli, a 300 metri dal mare.
Il Ristorantino è accogliente e riservato.
La nostra specialità: Paccheri di pasta fresca di semola di grano duro con Granchio Reale blu nuotatore del Mar Mediterraneo.

Pagliuccone
Via Ercole, 27 – 80070 Bacoli (Na)
Tel 081 5233980
www.Pagliuccone.it - info@pagliuccone.com

RISTORANTE LUDOVICO

Il ristorante Ludovico nasce nel 1993 nei pressi del mercato ittico di Pozzuoli. Guido, il proprietario, cura nei minimi dettagli l'aspetto del ristorante, della carta dei vini e dei distillati, propone abilmente squisiti abbinamenti con i piatti realizzati dallo chef Ludovico Avallone, celebre per i ricchi antipasti di pesce fresco.
Lo chef Ludovico propone tra i vari primi: paccheri con scorfano, gallinella di mare, frutti di mare, linguine con aragosta, astice blu di mare e vongole veraci; seguiti con la preparazione di pesce nostrano.
Lo Chef inoltre è famoso per la sua lasagna di pesce, ovviamente a seconda del periodo si trovano diverse tipologie ittiche e la zuppa di mare sempre in base al periodo stagionale, varia i suoi piatti servendoli in modo incantevole e scenografico.

Ristorante Ludovico
Via Roma, 5 – 80078 Pozzuoli (Na)
Tel 081 5268255

PALAZZO VIALDO

Che oggi la pizza sia al centro di tante attenzioni lo si sapeva, un po' perché è un piatto semplice un po' per moda, a Palazzo Vialdo è davvero cambiato qualcosa nel panorama del mondo pizza napoletana, difficile chiamare PIZZERIA Palazzo Vialdo, la splendida struttura creata dalla famiglia Di Prisco e condotta dal geniale Vincenzo primo genito impegnato in due business completamente opposti ma creativi nello stesso tempo (costruzioni&ristorazione) oggi non offre solo Pizza.
Location distribuita su tre livelli, entrando troviamo una bellissima caffetteria che apre di buon mattino per poi deliziarti con il pranzo accogliendoti sia nella zona gastronomia dove puoi acquistare anche prodotti di nicchia o per uno stop lunch oppure nella zona pizzeria-bistrot, per la cena le proposte aumentano oltre la pizzeria-bistrot, troviamo nella zona taverna una deliziosa paninoteca in stile italian vintage così definita dal patron dedicata a suo padre.

Palazzo Vialdo
Via Nazionale, 981 - Torre del Greco (Na)
Tel 081 8471624
www.palazzovialdo.it

CIMMINO 104

Al mattino accoglie quella Milano che, ancora assonnata, corre a passo spedito verso il posto di lavoro, rifocillandola con cornetti, brioches e vero caffè napoletano. La sera si trasforma in un moderno cocktail bar & grill, nel cuore della zona tradizionalmente frequentata dai milanesi per gustare in compagnia buoni aperitivi, dopo le fatiche della giornata.
Aperto in Corso Garibaldi, nel fulcro del quartiere Moscova, il nuovo Cimmino104 è un locale che non smette di stupire i propri clienti. Progettato e realizzato da Costa Group, Cimmino 104 racconta di un calore e accoglienza tutta partenopea, così come i soci fondatori, senza però rinunciareal lato glamour della città a cui appartiene.
Il menù racconta una storia che parte da Napoli e arriva in tutto il mondo: dalla vera Mozzarella di Bufala con i friarielli, passando per Club Sandwich ed Hamburger, arrivando a Babà e Sfogliatelle.
In cabina di regia, Costa Group non poteva meglio rappresentare la proprietà nel realizzare un concetto oggi divenuto realtà.

Cimmino 104
Corso Garibaldi, 104 - 20121 Milano
Tel 02 8051663

MORSI & RIMORSI

Vogliamo raccontarti il Sud, dalla punta del Vesuvio a quella dell'Etna, desideriamo portarti l'odore del mare, la storia di una terra ricca di frutti nobili e segreti di antichi mestieri e lavorazioni.
Accompagnati da artigiani ed allevatori che amano ciò che fanno, scegliamo i prodotti migliori, li mischiamo con il cuore, con la storia e li serviamo in tavola.
Con i nostri prodotti DOP, IGP e i Presidi Slow Food, ci impegnamo per offrirti tutto il piacere del mangiare bene.
I migliori ingredienti e il sapore della tradizione combinati alla nostra fantasia, questa è la ricetta che abbiamo messo a punto per farti partecipe dei sapori e gli odori della nostra cultura culinaria.
Morsi & Rimorsi, vieni ad assaggiare un pezzo di sud.

Morsi & Rimorsi
Viale Plasubio, 3 - Milano
Tel 02 62086369
www.morsierimorsi.it - info@morsierimorsi.it

7 VOLTE BUONI!

DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA, SETTE PRIMI PIATTI DEDICATI A CIASCUN GIORNO DELLA SETTIMANA. RICCHI, GOLOSI E CONDITI CON SUGHI STUZZICANTI E PESTI FRAGRANTI, RENDONO OGNI PASTO UN'OCCASIONE SPECIALE

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Bavette con riciclo di brasato e cardoncelli

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bavette
300 g di brasato di manzo
250 g di cardoncelli
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino rosso
qualche stelo di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate la carne a cubetti. Pulite i funghi con un panno umido e tagliateli a fettine. Tritate finemente lo spicchio di aglio e fatelo soffriggere in padella con un filo di olio; aggiungete i funghi e fateli saltare per una decina di minuti su fiamma vivace.

2. Sfumate con il vino e salate leggermente, quindi aggiungete il brasato, mescolate e fate cuocere per una decina di minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatela al dente e trasferitela in padella con il condimento (se necessario, aggiungete un goccio di acqua di cottura).

3. Mantecate la pasta per qualche minuto. Quando il fondo risulterà cremoso, spegnete e impiattate. Profumate con una macinata di pepe e un po' di erbe cipollina, condite con un filo di olio a crudo e servite.

Spaghetti al pesto di agrumi e mandorle con mazzancolle

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
400 g di mazzancolle
1 limone
1 arancia
1 mandarino
5 capperi dissalati
30 g di mandorle già pelate
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate accuratamente gli agrumi e pelateli prelevando solo la scorza esterna (fate attenzione a non prendere anche la parte bianca amara). In un mixer da cucina raccogliete le mandorle, un rametto di prezzemolo, i capperi e le scorze degli agrumi, e frullate per qualche secondo.

2. Aggiungete 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale, e frullate ancora fino a ottenere un pesto omogeneo. Sciacquate le mazzancolle, sgusciatele, tenendo da parte le teste, ed eliminate il carapace e il filamento scuro dell'intestino.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; aggiungete le teste dei crostacei e lasciate insaporire schiacciandole con un cucchiaio di legno. Toglietele, aggiungete le mazzancolle e fatele saltare per qualche minuto.

4. Scolate la pasta al dente e versatela in padella, aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura. Spegnete, condite con il pesto di agrumi e mescolate. Impiattate, profumate con un po' di prezzemolo, condite con un filo di olio e servite.

Spaghettoni con 'nduja e patate

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di spaghettoni
200 g di nduja calabrese
3 patate
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lessate le patate in abbondante acqua bollente, quindi scolatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola.

2. Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio; unite metà 'nduja, tritata grossolanamente, e fatela sciogliere per qualche secondo. Aggiungete le patate schiacciate (tenendone da parte un po'), mescolate e fate insaporire.

3. Scolate la pasta al dente, versatela in padella e fatela saltare per qualche minuto, aggiungendo un goccio di acqua di cottura della pasta. Spegnete, unite la 'nduja restante e mescolate. Impiattate, guarnite con qualche ciuffetto di patata e il rosmarino, e servite.

Bavette con crema di carciofi zafferano e scaglie di grana

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bavette
6 carciofi
1 bustina di zafferano
1/2 cipolla
1 limone
grana
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e la barba interna; togliete le punte e raccoglieteli in una ciotola con dell'acqua acidulata con succo di limone. In una padella fate soffriggere la cipolla, tritata, con un filo di olio; aggiungete i carciofi, tagliati a spicchi, e fateli saltare per circa 5 minuti.

2. Unite lo zafferano, sciolto in un bicchiere di acqua calda, salate e fate cuocere fino a quando il fondo non inizierà ad asciugarsi. Raccogliete i carciofi in un mixer da cucina, unite 80 g di grana grattugiato e un filo di olio, e frullate per bene.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatela e conditela con la crema di carciofi, aggiungendo eventualmente qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Impiattate, condite con un filo di olio a crudo, guarnite con le scaglie di grana e servite.

Spaghetti con baccalà olive nere e puntarelle

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
300 g di baccalà già ammollato
200 g di puntarelle già pulite
250 g di olive nere snocciolate
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Spellate il baccalà, diliscatelo e tagliatelo a tocchetti. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete le puntarelle e fatele insaporire per qualche minuto su fiamma vivace.

2. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata. Unite il baccalà in padella e mescolate, quindi aggiustate eventualmente di sale, bagnate con un mestolo di acqua di cottura della pasta e fate cuocere per una decina di minuti.

3. Scolate la pasta al dente, versatela in padella e mantecate per qualche minuto. Aggiungete infine le olive a rondelle. Impiattate, ultimate con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe, e servite.

Bavette con spezzatino all'arancia e uvetta

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bavette
300 g di polpa di vitello
1 arancia
1 scalogno
40 g di uvetta
1 pizzico di noce moscata
1 ciuffo di erba cipollina
farina
burro
sale

Preparazione

1. In una padella fate appassire lo scalogno, tritato, con una noce di burro. Tagliate la carne a cubetti, infarinatela leggermente e aggiungetela in padella, quindi mescolate e fate dorare su fiamma media.

2. Sfumate con il succo dell'arancia, filtrato, salate e bagnate con un bicchiere di acqua calda, quindi aggiungete la noce moscata e l'uvetta, incoperchiate e fate cuocere per circa 30 minuti fino a quando la carne risulterà tenera.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e versatela in padella, aggiungendo un goccio di acqua di cottura. Mantecate con una noce di burro, l'erba cipollina tritata e la scorza di arancia grattugiata, impiattate e servite.

Spaghettoni con sugo di braciole al pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghettoni
1 l di passata di pomodoro
350 g di fettine di vitello
1 carota
1/2 cipolla
1 costa di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
1/2 bicchiere di vino bianco
pecorino canestrato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Aprite le fettine di carne, pulitele da eventuali nervetti e, se fossero troppo spesse, battetele con un batticarne. Salatele leggermente, cospargertele di prezzemolo tritato e disponete al centro un po' di pecorino, tagliato a scagliette; arrotolate le fettine a involtino e fermatele con uno stecchino.

2. Mondate e tritate grossolanamente gli odori, quindi fateli soffriggere in padella con un filo di olio. Disponete gli involtini e fateli dorare da tutti i lati. Sfumate con il vino, aggiungete la passata, regolate di sale, incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso per circa un paio d'ore. Quando le braciole risulteranno tenere, spegnete e lasciate riposare.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e conditela con il sugo. Impiattate, accompagnate con le braciole, completate con una grattugiata di pecorino e servite.

ROSA SMOKING!

CHI NON HA UNA CONFEZIONE DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA AVANZATA DALLE ULTIME FESTE NATALIZIE? E SE SIETE TRA I POCHI A NON AVERLA, CORRETE A COMPRARLA. PER REALIZZARE LE RICETTE DI MONICA BIANCHESSI, SUPER FAST E SUPER GOLOSE!

a cura della redazione; ricette di MONICA BIANCHESSI - foto di SILVIA CENSI

Insalata di quinoa con verdure e salmone

(pag. 76)

Cuscus di cavolfiore con salmone

(pag. 76)

Insalata di quinoa con verdure e salmone

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di quinoa
300 g di salmone affumicato
3 coste da bietola
300 g di cimette di broccoli
1 carota
1 costa di sedano
3 scalogni
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate le verdure. Separate le coste dalla parte centrale, tagliatela a fettine e la parte verde a striscioline. Tagliate a metà le cimette di broccoli. Pelate la carota e fatela a rondelle; pulite il sedano e tagliatelo a cubetti.

2. Lessate la quinoa in abbondante acqua leggermente salata per 10 minuti, quindi unite le verdure e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Nel frattempo tagliate a fettine gli scalogni e schiacciate l'aglio. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente, unite gli scalogni e l'aglio, e fateli rosolare su fiamma dolcissima fino ad appassimento.

3. Scolate la quinoa con le verdure e versatela nella padella, quindi fate insaporire su fiamma vivace, regolate di sale e poi spegnete il fuoco. Tagliate il salmone a striscioline e unitele alla quinoa. Profumate con il prezzemolo tritato, mescolate per bene e servite immediatamente.

Cuscus di cavolfiore con salmone

Ingredienti (per 4 persone)

700 g di cimette di cavolfiore
350 g di salmone affumicato in un pezzo unico
2 cipolle bianche
1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, maggiorana, timo e aneto)
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In un mixer da cucina frullate le cimette di cavolfiore fino a ottenere un composto granuloso (la consistenza deve essere per l'appunto quella di un cuscus).

2. Sbucciate le cipolle e tagliatele finemente, quindi fatele soffriggere in una casseruola con 4 cucchiai di olio e 2 cucchiai di acqua. Unite il cuscus di cavolfiore, aggiungete 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, e fate saltare a fuoco vivace mantenendo il tutto croccante.

3. Tritate le erbette aromatiche e tagliate il salmone a cubetti. Uniteli al cavolfiore, mescolate, aggiungete un filo di olio a crudo, distribuite in ciotole individuali e servite.

Tortino di farro lenticchie finocchi e salmone

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farro perlato
300 g di lenticchie già lessate
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
2 cuori di finocchio
250 g di salmone affumicato in un pezzo unico
2 cipollotti
qualche rametto di aneto fresco; 2 cucchiai di senape
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate il farro in abbondante acqua salata, a cui avrete aggiunto la foglia di alloro e l'aglio in camicia. Una volta cotto, scolatelo, raccoglietelo in una terrina, conditelo con un filo di olio e tenete da parte.

2. Con l'aiuto di una mandolina o un'affettatrice affettate finemente i finocchi, quindi conditeli con un filo di olio, un goccio di aceto e un pizzico di sale e di pepe.

3. Tagliate a fettine i cipollotti e fateli rosolare in una padella con un filo di olio e un goccio di acqua. Spegnete e lasciate intiepidire. Emulsionate la senape con 2 cucchiai di aceto, 3 cucchiai di acqua, 5 cucchiai d'olio e un po' di aneto tritato.

4. Unite le lenticchie, ben scolate, al finocchio e al farro, e mescolate. Aggiungete il salmone, tagliato a cubetti, i cipollotti stufati e la parte verde del cipollotto, tritata. Condite con metà salsa alla senape, regolate di sale e di pepe, mescolate e distribuite nelle ciotoline, riempiendole per bene.

5. Pressate il tutto e rovesciate i tortini nei piattini individuali. Condite con il resto della salsa, un filo di olio e un pizzico di sale, e servite.

In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Tortino di farro lenticchie finocchi e salmone

Lasagnette con salmone e formaggi freschi

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di lasagne fresche all'uovo
250 g di salmone affumicato
1 cucchiaio di cipolla tritata
400 g di spinaci già lessati
100 g di mascarpone
200 g di ricotta
100 g di robiola
40 g di grana grattugiato
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una casseruola fate stufare la cipolla con un filo di olio e un mestolino d'acqua; unite gli spinaci, lasciate insaporire e fate asciugare l'acqua, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. In una ciotola lavorate il mascarpone con la ricotta e la robiola. Tritate il salmone affumicato.

2. Lessate 3 fogli di pasta fresca in acqua bollente e salata, quindi scolatela per bene e foderate il fondo di una teglia, ben imburrata. Formate un primo strato di crema al formaggio, uno di spinaci tritati e uno di salmone, e ricoprite con altra pasta, ripetendo l'operazione per altre 3 volte e lessando la pasta di volta in volta.

3. Terminate il quarto strato con la pasta, spennellatela con un filo di olio, distribuite il grana e trasferite in frigorifero per circa 2 ore. Togliete la teglia dal frigorifero, tagliate le porzioni con un coltello seghettato e poi sistematele su una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Levate e servite.

Zampone qua lo ZAMPONE!

IMMANCABILI NEI GIORNI DI FESTA, COTECHINO E ZAMPONE SONO PROTAGONISTI DI PIATTI UNICI E SECONDI GOLOSI E ORIGINALI. FIRMATI DA MASSIMO PICCHERI, DIMOSTRANO DI POTER ESSERE SERVITI IN CHIAVE GOURMAND E ACCOSTATI A PRELIBATEZZE ED ECCELLENZE NOSTRANE

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma) - foto e styling di ELISA ANDREINI

Cotechino e cipolla candita con millefoglie di polenta e crema di fagioli (pag. 82)

Spiedini di zampone e pane croccante con tortino di patate viola e caciorícotta

(pag. 82)

Cotechino e cipolla candita con millefoglie di polenta e crema di fagioli

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di farina di mais
800 g di cotechino di razza Mangalitza; 2 cipolle di Cannara
200 g di fagioli del purgatorio (già ammollati)
1 costa di sedano; 1 carota
zucchero di canna grezzo
qualche rametto di timo
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mettete il cotechino sottovuoto, sistematelo in una pentola capiente con acqua fredda e fate cuocere per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, spegnete, rimuovete il sottovuoto e lasciate raffreddare.

2. Sbucciate e tagliate a spicchi le cipolle, quindi fatele rosolare in una padella con una noce di burro e un rametto di timo; aggiungete quattro cucchiai di zucchero e fate cuocere su fiamma vivace fino a quando le cipolle saranno caramellate.

3. Cuocete la farina di mais in acqua bollente e leggermente salata per circa 40 minuti; versate la polenta in una teglia bassa e create uno strato spesso circa 2 mm. Infornate a 200 °C per 10 minuti, quindi levate e lasciate raffreddare.

4. Raccogliete i fagioli in una casseruola, coprite con poca acqua (2-3 cm sopra i legumi), mettete sul fuoco e fate cuocere per circa un'ora su fiamma bassa. In una padella fate rosolare gli odori, mondati e tagliati a dadini, con un filo di olio.

5. Aggiungete i fagioli con un goccio della loro acqua di cottura e fate cuocere per 10 minuti; frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una vellutata cremosa e omogenea. Salate e pepate

6. Tagliate il cotechino a fettine di circa 1 cm e la polenta in quadrati di circa 10 cm. Create i millefoglie alternando i quadrati di polenta alla crema di fagioli; mettete a fianco due fettine di cotechino, guarnite con le cipolle candite e servite.

Spiedini di zampone e pane croccante con tortino di patate viola e cacioricotta

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di zampone
200 g di pane ai cereali
400 g di patate viola
cacioricotta; aceto di mele
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Sistemate lo zampone in una pentola capiente, coprite con acqua fredda leggermente salata, mettete sul fuoco e fate sobbollire per almeno 2 ore. Nel frattempo sbucciate le patate viola e fatele cuocere in una pentola con acqua e una spruzzata di aceto fino a farle lessare leggermente; scolatele e lasciatele raffreddare.

2. Tagliate le patate a fettine e componete i tortini alternando 2 fettine di patate viola, un pizzico di sale e una grattugiata di cacioricotta in quattro stampini monoporzione.

3. Tagliate il pane a dadini di circa 1/2 cm, sistemateli in una teglia, conditeli con un filo di olio e fateli tostare in forno a 200 °C per circa 5 minuti; levate i crostini e infornate i tortini a 180 °C per circa 10 minuti.

4. Una volta cotto lo zampone, levatelo, fatelo raffreddare e tagliatelo a cubetti. Realizzate gli spiedini alternando i dadini di carne a quelli di pane croccante. Disponete in una teglia e infornate a 180 °C per una decina di minuti. Levate e servite gli spiedini accompagnandoli con i tortini di patate sformati.

Cotechino su crema di lenticchie con spaghetti di patate

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di cotechino
200 g di lenticchie di Onano già lessate
1 costa di sedano; 1 carota
1 cipolla; 1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
100 g di cavolo nero
500 g di patate
miele di acacia
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Avvolgete il cotechino in un panno di cotone, sistematelo in una pentola capiente, coprite con acqua fredda leggermente salata, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 45 minuti. Sbucciate le patate e con l'apposito strumento ricavate tanti spaghetti; lessateli in una pentola con acqua bollente e salata, sostenuti da un colapasta in modo che non si rompano. Scolateli e teneteli da parte.

2. In una padella fate rosolare gli odori, mondati e tagliati a dadini, con un filo di olio e le erbe aromatiche per una decina di minuti. Unite le lenticchie, salate e frullate con un mixer.

3. In una padella antiaderente fate caramellare il cotechino con un filo di miele su fiamma vivace; quando sarà leggermente croccante all'esterno, levate e tenete da parte. Lavate il cavolo nero, quindi tagliatelo finemente e sistematelo in un piatto da portata. Fate cuocere al microonde per una decina di minuti alla massima potenza.

4. Distribuite la crema di lenticchie nei piatti da portata e sistemate sopra qualche fettina di cotechino. Guarnite con gli spaghetti di patate e la polvere di cavolo disidratato, e servite.

Cotechino su crema di lenticchie con spaghetti di patate

Cotechino con sfoglie di grana e sformatino di fagioli zolfini

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di cotechino; 120 g di fagioli zolfini già lessati; 1 uovo; 3 porri 200 g di grana grattugiato; qualche foglia di alloro; brodo vegetale olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Avvolgete il cotechino in un telo di cotone e poi cuocetelo in acqua leggermente salata per circa 45 minuti. Levate e fate raffreddate. In un mixer da cucina raccogliete i fagioli lessati, l'uovo, un filo di olio e un mestolo di brodo vegetale, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo (se necessario, potete aggiustare la consistenza aggiungendo altro brodo vegetale).

2. Distribuite il composto in quattro stampini di circa 4 cm di diametro, leggermente unti con un filo di olio. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e tenete da parte.

3. Pulite i porri e fateli a fettine sottili. Raccoglieteli in una casseruola e fateli stufare con un filo di olio, due mestoli di brodo vegetale e l'alloro. Frullate con un mixer a immersione e poi passate al setaccio fino a ottenere una salsa liscia e della giusta densità.

4. Scaldate un padellino antiaderente, disponete due cucchiai di grana e fate fondere; quando sarà leggermente dorata, levate e proseguite a realizzare le altre sfoglie.

5. Velate i piatti con la salsa di porri e disponete sopra qualche fettina di cotechino. Accompagnate con lo sformato di fagioli zolfini, guarnite con le sfoglie di grana e servite.

LESSI e BOLLITI

SPECIALITÀ TRA LE PIÙ TIPICHE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA, LESSI E BOLLITI VENGONO REINTERPRETATI IN CHIAVE GOURMET DA MASSIMO PICCHERI. DALL'ORIGINALE PANINO DI FASSONA AL DIVERTENTE "TAGLIOLINO" DI BOLLITO, VENGONO TUTTI SERVITI IN ABBINAMENTO A SALSE E MOSTARDE, E SONO UNO PIÙ GOLOSO DELL'ALTRO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI - foto e styling di ELISA ANDREINI

Panino di fassona piemontese e gelatina con maionese all'aceto balsamico

Ingredienti (per 4 persone)

1,2 kg di carne di fassona piemontese
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
la scorza di 1 arancia
5 fogli di colla di pesce
20 g di aceto balsamico
2 uova
1 cespo di lattuga
4 panini a lievitazione lattica
350 g di olio di semi di girasole
sale

Preparazione

1. In una pentola capiente versate abbondante acqua, riempiendola per due terzi; aggiungete gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, mettete la carne, incoperchiate e fate cuocere per almeno 2 ore su fuoco basso.

2. Preparate la maionese: nel bicchiere del frullatore raccogliete le uova, l'aceto balsamico e un pizzico di sale; frullate versando a filo l'olio di semi, fino a ottenere una maionese cremosa e densa.

3. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne, scolatela, sfilacciatela e insaporitela con la scorza di arancia grattugiata. Mettete i fogli di colla di pesce sotto l'acqua corrente fredda e, quando si saranno ammorbiditi, disponetene due sul fondo di uno stampo (lungo almeno 10-12 cm e largo 10 cm), rivestito con pellicola trasparente.

4. Mettete la carne sfilacciata all'interno dello stampo, pressatela bene e sistemate sopra i fogli di colla restanti. Lasciate riposare in frigorifero per una notte intera. Trascorso il tempo di riposo, sformate la carne, togliete la pellicola trasparente e ricavate delle fette spesse circa 3 cm. Tostate i panini in forno caldo, tagliateli a metà e farciteli con le fette di carne, una foglia di lattuga e un velo di maionese. Chiudete e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Lesso di muscolo e biancostato con mostarda di mele cotogne

Ingredienti (per 4 persone)

1,5 kg di muscolo e biancostato di razza chianina; 300 g di uva nera dolcetto 2 mele cotogne; 1 cipolla; 2-3 chiodi di garofano ; 1 anice stellato 1 rametto di rosmarino; 1 lime; 100 g di gherigli di noce; 100 g di nocciole già sgusciate; cannella in polvere; noce moscata; olio extravergine di oliva sale e pepe della Tasmania

per la decorazione
fettine di lime

1

SCHIACCIATE L'UVA E LASCIATE FERMENTARE

Lavate gli acini di uva e schiacciateli in una ciotola, quindi coprite con un canovaccio pulito e lasciate fermentare per due giorni.

2

LESSATE LA CARNE

Versate abbondante acqua in una pentola capiente, riempiendola per due terzi; sistemate la carne, legata con spago da cucina, mettete sul fuoco, aromatizzate con qualche grano di pepe, i chiodi di garofano, l'anice stellato, il rosmarino e la cipolla e il lime, tagliati a fettine, e fate cuocere per circa 2 ore.

MESCOLATE UVA, MELE E SPEZIE

In un mixer da cucina raccogliete i gherigli di noce e le nocciole, e tritateli grossolanamente; lavate le mele, sbucciatele ed eliminate il torsolo, quindi tagliatele a dadini. Raccoglieteli in pentolino, unite il trito di frutta secca, l'uva fermentata e un pizzico di cannella e di noce moscata.

4

CUOCETE LA MOSTARDA

Mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 20 minuti su fuoco basso, mescolando di tanto con un cucchiaio di legno. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne, scolatela per bene e disponetela ancora calda su un letto di fettine di lime. Condite con un pizzico di sale e un filo di olio a crudo, accompagnate con la mostarda e servite.

Lesso di faraona della Val d'Orcia

Ingredienti (per 4 persone)

1 faraona della Val d'Orcia
1 costa di sedano
1 cipolla; 1 carota
2 spicchi di aglio; 2 patate
qualche foglia di bietola
qualche foglia di alloro
qualche bacca di ginepro
olio extravergine di oliva
sale rosa dell'Himalaya
pepe nero lungo dell'India

Preparazione

1. Pulite accuratamente la faraona e dividetela in quattro pezzi. In una pentola capiente raccogliete le verdure, mondate e tagliate grossolanamente, gli spicchi di aglio, le foglie di alloro e le bacche di ginepro, pestate. Unite la faraona, aggiungete un pizzico di sale e il pepe nero lungo, coprite con l'acqua e fate cuocere per circa 3 ore su fiamma molto bassa.

2. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la faraona, scolatela bene e fatela leggermente intiepidire, quindi spolpatela e tenetela da parte. In un mixer da cucina raccogliete le verdure lessate e frullate, unendo un goccio del brodo della carne, filtrato, fino a ottenere una salsa cremosa con cui accompagnare la faraona.

3. Velate i piatti con la salsa ottenuta e sistemate sopra la faraona sfilacciata. Aggiustate eventualmente di sale e condite con un filo di olio a crudo. Guarnite con qualche foglia di alloro e servite.

Tagliolino di bollito di manzo in insalata di patate e cavolo romanesco

Ingredienti (per 4 persone)

1,2 kg di manzo; 500 g di patate; 400 g di cavolo romanesco; 1 cipolla
1 spicchio di aglio; 1 ciuffo di prezzemolo; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a dadini; lavate accuratamente il cavolo romanesco e dividetelo in cimette. Versate abbondante acqua in una pentola capiente, riempiendola per due terzi, e aggiungete la cipolla, sbucciata e tagliata a metà, i dadini di patata e le cimette di cavolo, mettete sul fuoco, incoperchiate e portate a ebollizione.

2. Una volta arrivato al bollore, mettete la carne, salate e lasciate cuocere a fuoco basso per almeno due ore. Dopo un'ora di cottura, prelevate le verdure, tranne la cipolla, e tenetele da parte.

3. In una padella fate soffriggere l'aglio in camicia con un filo di olio; aggiungete le verdure lessate, incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti. Bagnate con un goccio di brodo della carne, togliete il coperchio e fate cuocere per altri 5 minuti su fiamma vivace.

4. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne e fatela intiepidire per una ventina di minuti, quindi tagliatela a listerelle sottili come fossero dei tagliolini. Distribuite l'insalata di cavolo e patate nei piatti da portata e adagiate sopra la carne. Condite con un pizzico di sale, di pepe e un filo di olio, guarnite con il prezzemolo e servite.

Bollito di limousine marchigiana al pesto di puntarelle

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di carne bovina (razza limousine marchigiana)
2 carote; 1 costa di sedano
1 cipolla

per il pesto
300 g di puntarelle
2 cucchiai di pecorino romano
il succo di 1/2 limone
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la decorazione
100 g di puntarelle

Preparazione

1. In una pentola capiente versate abbondante acqua, riempiendola per due terzi; aggiungete gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, mettete la carne, incoperchiate e fate cuocere per almeno 2 ore su fuoco basso.

2. Preparate il pesto: lavate accuratamente le puntarelle e scottatele nel brodo di carne per circa 2 minuti, quindi scolatele e raccoglietele nel bicchiere del mixer; aggiungete il pecorino, il succo di limone e lo spicchio di aglio, e frullate versando a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Regolate infine di sale e di pepe.

3. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne, scolatela e fatela intiepidire per una ventina di minuti. Filtrate il brodo e lasciatelo ridurre di un terzo su fiamma vivace fino a ottenere una salsa della giusta consistenza.

4. Disponete il bollito in un piatto da portata e nappate con la salsa ottenuta. Guarnite con il pesto e qualche puntarella fresca, e servite.

Polpettine di bollito con pinoli e uvetta

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di carne
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
50 g di pinoli già pelati
30 g di uvetta
200 g di yogurt bianco naturale
2-3 fette di pane raffermo
il succo di 1/2 limone
1 ciuffo di erba cipollina
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una pentola capiente versate abbondante acqua, riempiendola per due terzi; aggiungete gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, mettete la carne, incoperchiate e fate cuocere per almeno 2 ore su fuoco basso.

2. Fate ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne e lasciatela raffreddare per una ventina di minuti, quindi fatela a pezzetti.

3. In un mixer da cucina raccogliete la carne, gli odori lessati e il pane, ammorbidito in un po' di brodo di carne. Frullate per bene, quindi unite l'uvetta e i pinoli, e amalgamate ancora (se necessario, aggiustate la consistenza con un po' di pangrattato). Regolate infine di sale e di pepe.

4. Con il composto ottenuto realizzate tante polpette, passatele nel pangrattato e disponetele in una teglia, rivestita con carta forno. Condite con un filo di olio e infornate a 180 °C per 10 minuti.

5. Nel frattempo insaporite lo yogurt con il succo di limone, un filo di olio e l'erba cipollina, tritata, e mescolate per bene. Sfornate le polpettine e servitele ben calde, nappandole con la salsa allo yogurt.

BASSE TEMPERATURE

UN TEMPO PREROGATIVA DI CHEF PROFESSIONISTI E RISTORANTI STELLATI, LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA – ANCHE DETTA *SOUS VIDE* ("SOTTOVUOTO" IN FRANCESE) – È FINALMENTE ALLA PORTATA DI TUTTI. A PATTO DI SEGUIRE INDICAZIONI E CONSIGLI DI MASSIMO MALANTRUCCO

a cura della redazione; ricette di **MASSIMO MALANTRUCCO** - foto di **MARIE SJÖBERG**; prop-stylist **EMANUELA ROTA** e food-stylist **ALICE ADAMS**; **FRANCESCO DE SABA** (step)

Crostini di polpo totani e calamari (pag. 102)

Costine di maiale agli agrumi

(pag. 102)

Broccolo allo yogurt piccante

(pag. 102)

Colazione in barattolo

(pag. 103)

Crostini di polpo totani e calamari

Ingredienti (per 4 persone)

1 polpo da circa 700 g
2 calamari
2 totani
1/2 spicchio di aglio
2 rametti di dragoncello
2 rametti di timo; 1 limone
5 grani di pepe
6 fette di pane cotto a legna
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i molluschi, spellateli e sciacquateli accuratamente; tagliateli a pezzetti e insaporite con mezzo spicchio di aglio, il dragoncello, il timo e i grani di pepe. Aggiungete anche gli spicchi del limone, facendo attenzione a utilizzare solo la polpa, inserite il tutto nell'apposito sacchetto e create il sottovuoto.

2. Per un corretto trattamento igienico surgelate il prodotto e utilizzatelo il giorno seguente facendolo prima scongelare. Accendete il forno ventilato a 100 °C. Mettete sul fuoco una pentola in pirex o coccio con acqua e portatela a 70 °C. Immergete il sacchetto e controllate di nuovo la temperatura: non dovrà scendere sotto i 65 °C.

3. Raggiunto il giusto calore, coprite con un coperchio e infornate per un'ora (l'utilizzo di pentole in pirex o coccio dal fondo spesso permetterà all'acqua di rimanere a una temperatura costante, tra i 70 e gli 80 °C). Di tanto in tanto controllate il livello della temperatura, in particolare le prime volte che utilizzate questo metodo.

4. Dopo un'ora di cottura, levate, togliete il sacchetto dall'acqua e fate raffreddare. Quindi apritelo, scolate il liquido in eccesso (che potrete utilizzare per rafforzare il gusto di un primo di pesce) e condite i molluschi con un filo di olio e un pizzico di sale. Condite le fette di pane con un filo di olio e fatele tostare in forno; tagliatele a metà e disponetele nei piatti. Mettete sopra l'insalata di mare e servite.

TRA PARENTESI
Se non disponete della macchina del sottovuoto, potete utilizzare un barattolo a chiusura ermetica e allungare il tempo di cottura.

Costine di maiale agli agrumi

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di costine di maiale
2 coste di sedano
2 mandarini
8 foglie di limone
3 foglie di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Togliete il grasso in eccesso dalle costine e praticate delle incisioni nella parte interna, per far assorbire gli aromi in cottura e per facilitarne il taglio una volta cotte. Salate e pepate la parte esterna, quindi fatele rosolare su una griglia antiaderente senza l'aggiunta di grassi.

2. Quando si sarà formata una bella crosticina esterna, togliete le costine dal fuoco e rivestite la parte dorata con le foglie di alloro e quelle di limone. Girate il tutto e nella parte concava interna mettete le coste di sedano, tagliate a dadini, e gli spicchi di mandarino.

3. Inserite il tutto in un apposito sacchetto e create il sottovuoto. Mettete sul fuoco una pentola in pirex o coccio riempita di acqua e portatela a 80 °C, quindi incoperchiate e fate cuocere per due ore. Spegnete, togliete il sacchetto dall'acqua e fate raffreddare, quindi apritelo ed eliminate le foglie.

4. Raccogliete il sedano e gli spicchi di mandarino nel bicchiere di un mixer, aggiungete un pizzico di sale e una tazzina di olio, e frullate fino a ridurre in crema. Disponete le costine in un piatto da portata, accompagnatele con la salsa, messa a parte, e servite.

TRA PARENTESI
Come potrete notare la carne rimane molto rosa, potrebbe sembrarvi cruda ma in realtà è ben cotta, è proprio una caratteristica della cottura a bassa temperatura.

Broccolo allo yogurt piccante

Ingredienti (per 6 persone)

600 g di broccolo romano
200 g di yogurt bianco
1 peperoncino piccante
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di prezzemolo tritato; sale

Preparazione

1. Mondate il broccolo e dividetelo in cimette. Lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente e asciugatele con un panno. Fate un trito di prezzemolo, aglio e peperoncino, riducetelo in pasta, schiacciando con la parte piatta del coltello, e insaporite il tutto con un pizzico di sale.

2. In una ciotola raccogliete lo yogurt e il trito aromatico e mescolate per bene, quindi unite le cimette di broccolo e amalgamate accuratamente. Raccogliete il tutto nell'apposito sacchetto e create il sottovuoto. Mettete sul fuoco una pentola in pirex o coccio riempita di acqua e portatela a 80 °C.

3. Immergete il sacchetto, incoperchiate e lasciate cuocere per un'ora e mezza. Trascorso il tempo di cottura, spegnete, togliete il sacchetto dall'acqua e fate raffreddare. Quindi aprite il sacchetto e servitelo in tavola come contorno.

Colazione in barattolo

Ingredienti (per 4 persone)

8 uova
8 stimmi di zafferano
8 capperi
1 limone verde
1 tuorlo
100 g di burro
sale

vi servono inoltre
4 barattolini

Preparazione

1. Lavate e asciugate accuratamente 8 barattolini in vetro con chiusura ermetica (della capienza di circa 100 ml). Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi. Aggiungete 4 stimmi di zafferano e i capperi tritati agli albumi e mescolate per bene.

2. Insaporite i tuorli con un pizzico di sale e una grattugiata di limone, e mescolate. All'interno dei barattolini distribuite gli albumi e poi, con molta delicatezza, i tuorli. Chiudeteli e immergeteli in una pentola colma di acqua e arrivata al bollore. Spegnete subito la fiamma, coprite con un coperchio e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

3. Nel frattempo raccogliete il tuorlo in una tazza calda e iniziate a sbattere con una forchetta; versate a poco a poco il burro fuso, salate e aggiungete infine il succo di uno spicchio di limone. Proseguite a lavorare fino a ottenere una salsa ben montata.

4. Trascorso il tempo di riposo, levate i barattolini dall'acqua e lasciateli intiepidire. Apriteli e nappateli con la salsa, quindi guarnite con uno stimma di zafferano e uno spicchio di limone, e servite.

❄ ❄ ❄

A proposito di basse temperature

di Massimo Malantrucco

• La cottura a basse temperature prevede il confezionamento sottovuoto dell'alimento crudo e la successiva cottura a una temperatura variabile tra i 65 e gli 80 °C.

• Nata negli anni Settanta, questa tipologia di cottura fu utilizzata principalmente per il foie gras e studiata a livello industriale per ottimizzare cottura e conservazione dei cibi precotti destinati alla grande distribuzione e alle catene alberghiere.

• Molto importanti sono i tempi di cottura, il metodo di confezionamento sottovuoto e l'igiene nella preparazione: utilizzando basse temperature, l'alimento potrebbe non essere pastorizzato correttamente, con conseguente proliferazione batterica.

• È bene specificare che la pastorizzazione dell'alimento richiede una esposizione alla temperatura di 65 °C per un minimo di 30 minuti; l'utilizzo casalingo va limitato al consumo immediato della pietanza cotta. Le apparecchiature casalinghe per il sottovuoto, infatti, non sono efficienti come quelle professionali (nei processi industriali si utilizzano particolari sonde per controllare la temperatura al cuore dell'alimento) e una contaminazione dell'alimento, dovuta a una distrazione o sottovalutazione dei rischi, potrebbe favorire lo sviluppo di germi patogeni.

• Personalmente preferisco evitare di paragonare il risultato della cottura a bassa temperatura con altri tipi di cottura. In genere si tende a raffrontarla con il bollito o con l'arrosto, cercando di emularne le caratteristiche e creare una competizione quasi "agonistica"; io la considero alla pari degli altri metodi, da non utilizzare in sostituzione di, ma per ottenere nuovi risultati.

*Amante della cucina tradizionale, ma ricercata e preparata con amore ed esperienza, Massimo Malantrucco ha lavorato in numerosi ristoranti e hotel della Capitale. Negli ultimi anni lavora privatamente in Italia e all'estero, è presidente dell'associazione Presidio Italia che si occupa della tutela, valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici e agroalimentari locali italiani e si dedica all'organizzazione di corsi di cucina (sia a domicilio sia presso la residenza Villa Rocca). È disponibile il calendario dei corsi sulla sua pagina FB Chef Malantrucco. È il creatore di "Numeri da cuoco", la prima serie web dedicata alla cucina. Ogni episodio, pubblicato con cadenza settimanale, viene postato in italiano, inglese, LIS e spagnolo. Vi invita a partecipare al contest fotografico della serie web Numeri da cuoco indetto dall'associazione Presidio Italia, il cui scopo è la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici locali; per saperne di più e partecipare andate sul sito www.numeridacuoco.com.

Colpo GOBBO

PARENTE STRETTO DEL CARCIOFO, DI CUI RICORDA ANCHE IL SAPORE, IL CARDO O CARDO GOBBO – COSÌ CHIAMATO IN PARTE DELLA TOSCANA, NEL LAZIO E IN UMBRIA – È IL PROTAGONISTA DELL'ORTO INVERNALE. CON I SUOI GAMBI, CHE DEVONO ESSERE SODI, COMPATTI E BIANCHI, È POSSIBILE REALIZZARE ANTIPASTI, ZUPPE, PARMIGIANE E TANTO ALTRO. ECCO UNA GOLOSISSIMA DIMOSTRAZIONE...

a cura della redazione - ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Appartenenti alla stessa famiglia dei carciofi, proprio come quest'ultimi, i cardi tendono ad annerire velocemente e a macchiare le mani; per questo è consigliabile munirsi di guanti e procedere avendo accanto del limone, sia per la pelle, sia per acidulare l'acqua in cui verranno messi in ammollo. Con un pelapatate o un coltello, private ogni costa delle foglioline, delle spine e dei filamenti esterni, quindi procedete a lessarli in acqua bollente e salata per circa 30 minuti.

Minestra di cardi e uova
(pag. 108)

Parmigiana di cardi con salsiccia e pecorino
(pag. 108)

Vellutata di cardi con crostini e granella di nocciole
(pag. 108)

Minestra di cardi e uova

Ingredienti (per 4 persone)

3 coste di cardi già pulite
1,5 l di brodo di pollo
1 carota
2 patate
4 uova
1 cucchiaio di farina
2 cucchiai di latte
parmigiano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate i cardi a tocchetti lunghi circa 2 cm, quindi sbollentateli in acqua bollente e salata per circa 15 minuti. Nel frattempo scaldate il brodo di pollo, pelate e lavate carota e patate e tagliate tutto a cubetti.

2. Scolate i cardi e aggiungeteli al brodo di pollo insieme alle carote e alle patate; aggiustate di sale e lasciate cuocere per una ventina di minuti. Nel frattempo sbattete le uova con il latte, la farina, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato e una macinata di pepe.

3. Con la pastella ottenuta cuocete le crespelle in un padellino antiaderente, aggiungendo di volta in volta un filo di olio. Avvolgete ogni crespella su se stessa e tagliatela a fettine spesse circa 1 cm, così da ottenere tante tagliatelle.

4. Distribuite la minestra di cardi nei piatti da portata e sistemate al centro una porzione di crespelle. Condite con un filo di olio a crudo, ultimate con un po' di parmigiano grattugiato e una macinata di pepe, e servite.

Parmigiana di cardi con salsiccia e pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

8 coste di cardi già pulite
1 l di besciamella
4 salsicce di prosciutto
100 g di pecorino romano grattugiato
pangrattato
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate le coste di cardi in pezzi lunghi circa 10 cm, quindi lessateli in acqua bollente e salata per circa 30 minuti. Scolateli e tamponateli con carta assorbente da cucina. Spellate le salsicce e tritatele grossolanamente. Imburrate una pirofila con un po' di burro e cospargetela con il pangrattato.

2. Velate la pirofila con un po' di besciamella e disponete sopra uno strato di cardi, mettendoli uno accanto all'altro. Spolverizzate con il pangrattato e distribuite sopra la salsiccia fresca, un altro strato di besciamella e una macinata di pepe.

3. Cospargete con il pecorino grattugiato e infornate a 200 °C per circa 30 minuti, o comunque fino a quando la superficie sarà ben dorata. Sfornate, lasciate riposare per una decina di minuti e servite.

Vellutata di cardi con crostini e granella di nocciole

Ingredienti (per 4 persone)

1 cespo di cardi già puliti
250 ml di panna fresca
80 g di grana grattugiato
1 scalogno
1 patata
qualche rametto di rosmarino
2 fette di pane
250 ml di latte
noce moscata
granella di nocciole tostate
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate la patata e tagliatela a dadini; fate i cardi a pezzetti e lessateli insieme alla patata in acqua bollente per circa 25 minuti. Pulite e affettate finemente lo scalogno, quindi fatelo soffriggere in una casseruola con una noce di burro.

2. Aggiungete i cardi e le patate, ben scolati, mescolate e lasciate insaporire. Versate la panna e il latte, salate, aggiungete un pizzico di noce moscata e lasciate cuocere a fiamma media per circa 15 minuti.

3. Quando i cardi risulteranno ben cotti, togliete la casseruola dal fuoco e con un mixer a immersione frullate il tutto; aggiungete il grana grattugiato e frullate ancora. Rimettete sul fuoco per un altro paio di minuti, spegnete e tenete da parte in caldo.

4. Tostate le fette di pane, tagliatele a cubetti e conditele con un filo di olio. Distribuite la vellutata nei piatti da portata, guarnite con i crostini di pane, un po' di rosmarino, una macinata di pepe, la granella di nocciole e un filo di olio, e servite.

Cardi in umido con polpettine

Ingredienti (per 4 persone)

6 coste di cardi già pulite
350 g di polpa di vitello macinata
300 g di passata di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla rossa
1 uovo
1 fetta di pane raffermo
1/2 bicchiere di latte
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate a pezzetti il pane e mettetelo in ammollo nel latte; raccoglietelo in una ciotola, aggiungete l'uovo e amalgamate. Unite la carne, un pizzico di sale, un po' di prezzemolo tritato e 3 cucchiai di parmigiano, e mescolate ancora fino a ottenere un composto sodo ma non troppo asciutto (se necessario, aggiustate la consistenza aggiungendo un pochino di pangrattato).

2. Formate tante polpettine e passatele nel pangrattato. Tagliate i cardi a tocchetti di circa 2 cm e lessateli in acqua bollente e salata per circa 20 minuti, quindi scolateli e teneteli da parte. Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio; disponete le polpettine e fatele dorare su tutti i lati.

3. Sfumate con il vino, aggiungete la passata e regolate di sale. Aggiungete i cardi e 300 ml di acqua calda, e proseguite la cottura, mescolando di tanto in tanto, per una ventina di minuti. Quando il sughetto comincerà a restringersi, spegnete e impiattate. Completate con un filo di olio a crudo e qualche foglia di prezzemolo, e servite.

Cardi ripieni e filanti avvolti nello speck

Ingredienti (per 4 persone)

**4 coste di cardi già pulite; 200 g di speck a fette sottili
250 g di provola affumicata; olio extravergine di oliva
sale e pepe**

Preparazione

1. Tagliate le coste dei cardi in 3 o 4 parti uguali, lunghe al massimo una decina di cm; lessatele in acqua bollente per circa 30 minuti, quindi scolatele, tamponatele con un po' di carta assorbente da cucina e raccoglietele in una ciotola. Conditele con un pizzico di sale, un filo di olio e una macinata di pepe, e mescolate.

2. Tagliate la provola a fette sottili. Prendete 2 pezzi di cardo per volta e farciteli con un po' di provola, a mo' di panino, quindi avvolgeteli ben stretti in una fetta di speck. Con un filo di olio ungete leggermente una pirofila da forno, disponete gli involtini di cardi e infornate a 200 °C per circa 15 minuti, o comunque fino a quando lo speck sarà ben dorato. Levate e servite immediatamente.

Flan di cardi con salsa al parmigiano e pinoli

Ingredienti (per 4 persone)

**6 coste di cardi già pulite; 5 uova; 100 ml di latte
150 g di parmigiano grattugiato; 250 ml di panna fresca
1 cucchiaino di farina; 40 g di pinoli già pelati
noce moscata; burro; sale e pepe**

Preparazione

1. Tagliate i cardi a pezzetti e lessateli in acqua bollente e salata finché risulteranno molto teneri; scolateli per bene e raccoglieteli in un mixer da cucina. Aggiungete 40 g di burro morbido, un pizzico di sale e di noce moscata, e una macinata di pepe, e frullate.

2. Unite il latte e le uova, e mixate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrate 4-6 stampini monoporzione e distribuite all'interno il composto di cardi. Disponeteli in una pirofila, versate l'acqua, fino a riempirla per due terzi della sua capacità, e cuocete in forno statico a bagnomaria a 180 °C per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, fate la prova stecchino: infilzate un flan e, se questo uscirà pulito, sfornate immediatamente. Levate, fate riposare per una decina di minuti, quindi sformateli delicatamente e disponeteli nei piatti da portata.

4. Mettete la farina in un pentolino, aggiungete gradualmente la panna e, mescolando, portate a bollore; togliete dal fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato e rimettete sul fuoco, girando continuamente con una frusta. Quando la salsa diventerà fluida e cremosa, spegnete e distribuite sui flan. Guarnite con i pinoli e servite.

AL.ma MEDIA
AIL & ECHALOTTES
SCUOLA DI VERDURE
Ricette step by step, tecniche e approfondimenti sugli ortaggi
IN LIBRERIA
SCOPRI L'OFFERTA SU www.bottegaitaliana.it

RIPIENE di BONTÀ

DA CONTORNI A PROTAGONISTI ASSOLUTI. CIPOLLE, CARCIOFI, PATATE E ZUCCA, SI PRESTANO AD ACCOGLIERE FARCE RICCHE E GOLOSE, CHE LI TRASFORMANO IN SCRIGNI SUBLIMI

a cura della redazione
ricette e foto di SILVIA CENSI

Cipolle rosse e bianche ripiene di uvetta castagne e mirtilli (pag. 114)

Cavoletti di Bruxelles con ricotta e pancetta

(pag. 114)

Cipolle rosse e bianche ripiene di uvetta castagne e mirtilli

Ingredienti

2 cipolle rosse
2 cipolle bianche
40 g di uvetta
40 g di castagne disidratate
40 g di mirtilli secchi
3 cucchiai di pangrattato
1 rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle, tagliate la calotta e disponetele in una teglia da forno; versate un bicchiere di acqua e irrorate con un filo di olio. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 40 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le cipolle, svuotate leggermente la parte centrale e tritate finemente la polpa ricavata. Fatela rosolare in una padella con un filo di olio, aggiungete l'uvetta, precedentemente messa in ammollo e ben strizzata, le castagne spezzettate e i mirtilli, e fate insaporire per qualche minuto. Regolate di sale.

3. Farcite le cipolle con il composto, spolverizzatele con il pangrattato e conditele con un filo di olio. Infornate a 180 °C e fate cuocere per altri 15 minuti, quindi sfornate, guarnite con il timo, impiattate e servite.

Cavoletti di Bruxelles con ricotta e pancetta

Ingredienti

350 g di cavoletti di Bruxelles
120 g di ricotta
40 g di parmigiano grattugiato
2-3 foglie di salvia
qualche rametto di timo
4 fette di pancetta
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mescolate la ricotta con il parmigiano grattugiato, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. Lavate accuratamente i cavoletti, eliminate le foglie più esterne e tagliateli a metà.

2. Farciteli con la ricotta, profumate con le erbe aromatiche, tritate, e aggiungete la pancetta, tagliata a dadini. Disponete i cavoletti in una teglia, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e trasferite in un piatto da portata. Profumate con una macinata di pepe, condite con un filo di olio a crudo e servite.

Patate dolci con quinoa e cime di rapa

Ingredienti

4 patate dolci
200 g di quinoa
500 g di cime di rapa già mondate
1 cipollotto
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiai di semi di girasole
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate e avvolgetene ciascuna in un foglio di carta alluminio. Disponetele in una teglia e infornate a 180 °C per almeno 40 minuti. Nel frattempo lessate la quinoa in abbondante acqua salata, quindi scolatela e tenetela da parte.

2. Tagliate il cipollotto a rondelle e fatele soffriggere in padella con un filo di olio; aggiungete le cime di rapa, spezzettate, e fate cuocere per 5 minuti aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. Versate la quinoa in padella con le verdure, mescolate e fate insaporire per qualche minuto.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le patate e tagliatele a metà nel senso della lunghezza; apritele leggermente, prelevando un po' di polpa, e farcitele con la quinoa. Guarnite con il prezzemolo tritato, i semi di girasole e un filo di olio a crudo, e servite.

Patate dolci con quinoa e cime di rapa

Carciofi con porri prezzemolo e formaggio
(pag. 118)

Zucca al forno con funghi gorgonzola e provolone

(pag. 118)

Carciofi con porri prezzemolo e formaggio

Ingredienti

4 carciofi
2 porri
il succo di 1 limone
100 ml di brodo vegetale
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
50 g di pangrattato
50 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure; tagliateli a metà, eliminate la barba interna, scavateli leggermente e passateli nel succo di limone. Lessateli in acqua salata per 15 minuti, quindi scolateli e teneteli da parte.

2. Tagliate i porri a rondelle e fateli cuocere in padella con due cucchiai di olio, lo spicchio di aglio, tritato, e 50 ml di brodo vegetale. Aggiustate di sale e di pepe. Spegnete il fuoco e profumate con il prezzemolo tritato. Farcite i carciofi con i porri stufati, profumate con una macinata di pepe e spolverizzate con il pangrattato e il parmigiano.

3. Disponete i carciofi in una teglia, versate il brodo vegetale restante e coprite con un foglio di carta alluminio. Infornate a 180 °C per circa 30 minuti, quindi togliete l'alluminio e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Levate, guarnite con un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato, e servite.

Zucca al forno con funghi gorgonzola e provolone

Ingredienti

1 zucca da circa 500 g
30 g di funghi secchi
1 baguette
300 ml di panna fresca
50 g di gorgonzola
100 g di provolone grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua calda per 15 minuti, quindi strizzateli, tritateli finemente e fateli saltare in padella con un filo di olio per circa 5 minuti. Tagliate la baguette a fettine.

2. Mescolate la panna con il gorgonzola, aggiungete i funghi e regolate di sale e di pepe. Tagliate la calotta della zucca e pulitela eliminando i semi e i filamenti interni. Farcitela con uno strato di fettine di pane e uno di panna al gorgonzola. Cospargete con il provolone e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con il provolone.

3. Chiudete con la calotta, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 50 minuti, quindi togliete la calotta, accendete il grill e fate dorare per altri 5 minuti. Levate e lasciate riposare, quindi tagliate a fette e servite.

Patate con salmone panna acida e aneto

Ingredienti

8 patate piccole
4 fette di salmone affumicato
100 ml di panna acida
qualche rametto di aneto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate accuratamente le patate e avvolgetene ciascuna in un foglio di carta alluminio. Disponetele in una teglia, infornate a 180 °C e fate cuocere per almeno 30 minuti (verificate la cottura facendo la prova con uno stecchino).

2. Appena le patate saranno cotte, levatele e lasciatele intiepidire. Eliminate la carta alluminio e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Prelevate un cucchiaio di polpa e mescolatela con la panna acida. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e mescolate accuratamente.

3. Farcite le patate con il composto ottenuto e guarnite con il salmone affumicato, tagliato a listerelle, e l'aneto. Profumate con una macinata di pepe, ultimate con un filo di olio a crudo, impiattate e servite.

Patate con salmone panna acida e aneto

Soave fu il tour

1. Lo spiedo di capretto, cucinato nell'Antica Trattoria Fattori, a Roncà, viene bagnato con un po' di olio per rendere morbida la crosta.
2. La pasta e fagioli alla veneta con guanciale croccante, specialità della locanda Lo Scudo.

I nomi comunicano, trasmettono sensazioni, lasciano un'impressione. Alcuni sono simpatici, altri brutti, altri difficili da memorizzare. Quello di Soave, però, borgo medievale tra i più belli d'Italia, incorpora un invito al viaggio, al piacere, alla leggerezza. Siamo in provincia di Verona, tra le dolci colline di un territorio d'origine vulcanica, noto soprattutto per il Soave, un vino bianco fresco e leggermente amarognolo, compagno di "merende" del nostro itinerario gastronomico di gennaio, tra salumi, formaggi e una saporita cucina tipica che non tradisce la promessa del nome. Insomma, tra la spiegazione degli storici – *Suaves*, gli Svevi che calarono in Italia – e l'etimologia latina – *Suavis*, cioè "piacevole ai sensi" – noi optiamo senza dubbio per la seconda. "Il paese di Soave è il centro di un'area a vigneto specializzato che conserva forti elementi di ruralità in uno scenario di colline tappezzate di vigne, dove l'uva *garganega* la fa da padrona", introduce Aldo Lorenzoni, il direttore del Consorzio di tutela. Situata ai piedi dei monti Lessini la "capitale" della denominazione d'origine si presenta come un tranquillo borgo medievale alle pendici di un castello merlato e racchiuso da una cinta di antiche mura protettive: un borgo attraente, che richiama migliaia di turisti colti e di buongustai; e come dargli torto davanti al piatto di pasta e fagioli con guanciale croccante che ci prepara lo chef Giovanni Cristofori, alla *Locanda Lo Scudo*? Un "tour dei sapori" che prosegue con un nido di purea di patate al limone con *tastasal* e salvia fritta. Si chiude con un leggero baccalà alla vicentina gratinato al formaggio Monte Veronese con polenta. L'alternativa è di spostarsi nel retro bottega de *La Casara*, il negozio di formaggi con gastronomia dell'omonimo caseificio con sede a Roncà, oppure alla bella locanda *Ai Capitelli* dove la chef Elga Chiovetto ci prepara una saporita scaloppa d'anatra all'arancia con sandwich di polenta e giardinetto di

UN TRANQUILLO BORGO MEDIEVALE ALLE PENDICI DI UN CASTELLO MERLATO, CHE AI VIAGGIATORI COLTI E AI BUONGUSTAI PROMETTE, GIÀ DAL NOME – SOAVE – CAREZZEVOLI PIACERI, SOPRATTUTTO ENOGASTRONOMICI. ANZI DIVINI, TRA LE DOLCI COLLINE DEL VERONESE, VOCATE AL BUON VINO E ALLA CUCINA GENUINA

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

2

2

Monte Veronese dop

Il formaggio Monte Veronese Intero dop è il prodotto di punta del caseificio La Casara di Roncà, una cooperativa rilevata nel 1964 dai fratelli Romano e Angelo Roncolato, oggi è gestito dai fratelli Gildo, Giovanni e Letizia. Fatto con latte intero di mucca dei monti Lessini, il Monte Veronese è un formaggio a pasta morbida con sentori che ricordano la panna, il burro cotto, i fermenti lattici. Il caseificio produce anche diverse versioni del Monte Veronese Allevo dop: sono il "mezzano", stagionato da 3 a 8 mesi, gusto appena piccante che si accentua con la stagionatura; il "vecchio", fatto con latte di vacca crudo parzialmente scremato e stagionato 12-18 mesi, di colore giallo paglierino, sapore intenso e piccante; e la versione di "malga", ottenuta esclusivamente da latte di bovine al pascolo in alpeggio, invecchiato da 3 a 24 mesi. Questo ha pasta gialla intensa, piccante e ricca di note erbacee. Il caseificio produce inoltre formaggi "ubriachi", erborinati e speziati, in tutto una trentina di specialità. Aperti lun-sab. Visite lun-ven con degustazione accompagnata da vini e salumi locali, prezzo 10-15 euro a persona. *Via Nuova 1/3, Roncà (Vr) tel. 045 7460052* http://it.lacasara.com

3. La rottura della cagliata, fase di produzione del Monte Veronese d'Allevo dop, presso il caseificio La Casara. 4. La pasta, tagliata con filo di acciaio a mano, viene messa negli stampi, sempre presso il Caseificio La Casara.

verdure *(vedi ricetta)*. Questo bel ristorante a conduzione familiare, aperto dal marito Andrea Fiumicetti nel 2012, vanta anche una discreta carta dei vini che dà peso al Soave, al Durello e alla Valpolicella, ma senza dimenticare le altre regioni d'Italia.
Il pomeriggio comincia con qualche visita enologica, facendo tappa nella cantina Coffele, dove Chiara Coffele ci accoglie con un calice di Recioto di Soave, vino passito dai profumi di albicocca e frutta esotica, in bocca morbido e persistente; oppure da Monte Tondo, cantina della famiglia Magnabosco, dove assaggiamo il Soave Classico *Casette Foscarin*, una vendemmia tardiva che affina 6 mesi in *barrique*, intenso e minerale. Memorabile incontro anche da Fattori Wines, la cantina di Antonio Fattori, che ci fa assaggiare due Soave da uve *garganega* in purezza: il *Runcaris* e il *Danieli*, più lineare e immediato il primo, strutturato e complesso il secondo.
Prima di cena, dopo una visita al Castello di Soave e al Museo Geo-Paleontologico di Roncà, passiamo anche al Prosciuttificio di Marco Masconale per un assaggio e qualche buon acquisto: ci attendono prosciutti, culatelli, lardo e pancetta schiacciata; un piacevole aperitivo prima della volata finale, che facciamo all'*Antica* ▸▸

Sandwich di polenta con scaloppa d'anatra all'arancia e giardinetto di verdure

Ricetta della chef Elga Chiovetto
locanda Ai Capitelli

Ingredienti (per 4 persone)

per l'anatra

2 petti di anatra; 1 arancia
1 mazzetto aromatico; 2 spicchi di aglio
1/2 bicchiere di recioto di Soave; 50 g di farina 00
burro; olio extravergine di oliva; sale

per i sandwich di polenta

500 g di farina di mais per polenta; 1 l di acqua
20 g di sale; 20 g di olio extravergine di oliva

per il giardinetto di verdure

30 g di piselli; 8 fagiolini; 4 rapanelli
1 carota; 1 zucchina; 2 cipollotti; 4 cuori di carciofo
4 champignon; olio extravergine di oliva

vi servono inoltre

1 pomodoro ramato; 100 g di molesini
10 g di monte veronese; 4 fette di bacon
semi di papavero e sesamo
emusione di aceto balsamico

Preparazione

1. Pulite i petti di anatra da eventuali piumette rimaste, quindi pareggateli e incidete la pelle formando dei rombetti; passateli leggermente nella farina e poi fateli rosolare in padella con il mazzetto aromatico, una noce di burro, un filo di olio e l'aglio.

2. Sfumate con il vino, fate asciugare e profumate con la scorza dell'arancia grattugiata. Trasferite in una teglia, salate e ultimate la cottura in forno. Nel frattempo portate a bollore l'acqua salata, versate a pioggia la farina, unite l'olio e, mescolando in continuazione, fate cuocere la polenta.

3. Versate la polenta in una placca, livellatela e fate raffreddare. Con un coppapasta ricavate 4 quadrati da 10 cm di lato e con un altro tondo ricavate 4 dischetti. Per il giardinetto: mondate le verdure e fatele saltare in padella con un filo di olio.

4. Disponete il quadrato di polenta in un piatto, mettete sopra le verdure e poi l'anatra. Guarnite con il pomodoro ramato, tagliato a rondelle, i molesini e il monte veronese, e appoggiate infine il disco di polenta. Ultimate con la bandiera di bacon, l'emulsione di aceto balsamico e i semi di sesamo e papavero, e servite.

5. Il Castello medievale di Soave. 6. Il baccalà alla vicentina gratinato e polenta fritta, piatto della locanda Lo Scudo. 7. Le vigne di Fittà, frazione di Soave.

6

Prosciutto Prosciutto

Marco Masconale, terza generazione di una famiglia di macellai, ha coltivato una "passione che avevo già da bambino": la norcineria. Nella sua piccola azienda il norcino-artigiano Masconale produce squisite specialità come il prosciutto crudo stagionato (anche disossato), il culatello con cotenna, ma anche lardo e pancetta schiacciata, una sorta di Speck leggermente affumicato e aromatizzato che esalta il sapore della carne. Tutte le fasi di lavorazione sono eseguite e controllate direttamente, dalla selezione dei pezzi alla salagione, fino alla stagionatura. Il Prosciuttificio di Soave lavora cosci e altri tagli di suini nazionali già macellati, prevalentemente del centro-nord Italia. Un valido indirizzo per golosi di norcineria.

Un Bianco... Soave

Ideale con il pesce, i primi piatti, le carni bianche, oppure da meditazione in versione passito. Il Soave viene prodotto nel territorio di 13 Comuni. Il vitigno principale è la garganega, ma si possono aggiungere in percentuali fino al 30% trebbiano di Soave, chardonnay o pinot grigio. Le tipologie sono: il Recioto di Soave, prima docg veneta, vino da meditazione ottenuto da uve garganega appassite sui graticci prima della pigiatura; il Soave Superiore docg, il Soave Classico doc e il Soave Spumante doc. La zona storica, delimitata nel 1931, i rilievi collinari di Monteforte d'Alpone e Soave, coincide con la produzione del Soave Classico. La zona tra San Martino e Roncà, con i rilievi della Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone, costituisce la sottozona Colli Scaligeri. La terza zona di pianure e vallate circostanti è quella del Soave doc. (Info www.ilsoave.com)

DORMIRE

CANTINA MONTE TONDO

Ospitalità agrituristica accanto alla cantina della famiglia Magnabosco in 10 camere semplici ma confortevoli e appartamenti in stile antico con vista sui vigneti del Soave. Doppia e colazione 79 euro.
Via S. Lorenzo 89, Soave (Vr) tel. 045 7680347 www.montetondo.it

RELAIS VILLABELLA

In una dimora cinquecentesca nel verde vicino all'uscita autostradale, un bel 3 stelle con 12 camere diverse, ristorante e giardino. Doppia e colazione da 70 euro.
Loc. Villabella 72, San Bonifacio (Vr); tel. 045 6101777 www.relaisvillabella.it

MANGIARE

ANTICA TRATTORIA FATTORI

Dal 1927 l'accogliente trattoria di campagna della famiglia Fattori propone i sapori della cucina veronese. Da non perdere lo Spiedo cotto lentamente in camino. Conto 25 euro€ senza bevande. Chiuso mart. sera e sab. pranzo.
Piazza Terrossa 36, Roncà (Vr) tel 045.7460133 www.antica-trattoriafattori.com

ENOTECA DI RONCÀ

Nella piazza principale un bar enoteca con ristorante sul retro. Spuntini, piatti e una ricca selezione di vini veneti e nazionali. Conto 20 euro.
Piazza G. Marconi 7, Roncà (Vr); tel. 366 1708008

ENOTECA IL DRAGO

Nel centro di Soave l'enoteca con ristorante si trova dentro un bel palazzetto medievale e propone cucina tradizionale e abbinamenti con quasi tutte le etichette del Soave e di altri territori d'origine vulcanica. Conto 33€euro bevande escluse. Chiuso lun.
Piazza Antenna 4, Soave (Vr) tel. 045 7680670 www.enotecaildrago.it

CANTINA SOAVE

VISITE IN CANTINA

Cantina di Soave, cooperativa fondata nel 1898, propone ai visitatori un percorso guidato attraverso le fasi della lavorazione più visita alle grotte di Borgo Rocca Sveva scavate nella collina (www.cantinasoave.it). Ancora a Soave Coffele, fondata nel 1854 e oggi una delle cantine più innovative del territorio, ci offre in degustazione vini biologici certificati anche in abbinamento a specialità locali (www.coffele.it). A gestione familiare da tre generazioni, l'accogliente Monte Tondo produce tutte le tipologie del Soave. Propone visite guidate nei locali di produzione e piacevoli passeggiate nei vigneti (www.montetondo.it). Più a nord, a Montecchia di Crosara, l'Enomuseo di Ca' Rugate espone oltre 150 oggetti tra vecchi strumenti di vinificazione, torchi in legno, legatrici, botti grandi e una vecchia cucina d'epoca, collezionati dalla famiglia Tessari durante un'attività vitivinicola quasi centenaria (www.carugate.it). Ci spostiamo infine a Roncà dove Fattori Wines produce vini molto interessanti con pratiche agronomiche sostenibili, es. l'uso in vigna di fertilizzanti naturali e la tecnica del sovescio (www.fattoriwines.com).

8. Una casa a Fittà, frazione di Soave. 9. Marta Magnabosco nella cantina di famiglia Monte Tondo, Soave. 10. La cantina Ca' Rugate, a Montecchia di Crosara. 11. Particolare della Porta Verona, Soave.

11

Trattoria Fattori. Aperta nel 1927, e oggi alla quarta generazione, è una vera trattoria di campagna. In cucina la signora Alda, al camino il marito Camillo e il figlio Ruggero. Un trio che ci serve piatti di territorio sinceri e saporiti: coniglio ai porcini, selvaggina in autunno, carne ai ferri tutto l'anno. La serata infatti culmina davanti a un superbo spiedo di capretto, una specialità dalla lunga e meticolosa lavorazione. L'intensità ci costringe a bere un rosso della Valpolicella. Ma pazienza, mai viaggio fu più Soave.

Cooperativa fondata nel 1898, propone ai visitatori un percorso guidato attraverso le fasi della lavorazione.
Viale Vittoria, 100, Soave (Vr)
tel. 045 6139811
www.cantinasoave.it

LOCANDA I CAPITELLI

Nella locanda e ristorante gourmet di Andrea Fiumicetti e sua moglie Elga Chiovetto la cucina è stagionale, rivisitata, alleggerita e moderna nell'aspetto. Aperto lun-dom solo a cena, pranzo su prenotazione. Conto 40 euro bevande escluse.
Via Monti 2, Soave (Vr)
tel. 045 7680758
www.locandaaicapitelli.com

LOCANDA LO SCUDO

In una vecchia casa ristrutturata sotto le mura del borgo medievale sapori ricchi e sinceri della cucina veneta, rivisitati con un pizzico d'originalità. Conto 30 euro. Chiuso dom e lun. **Via Covergnino 9, Soave (Vr); tel. 045 7680766 www.loscudo.vr.it**

PROSCIUTTIFICIO DI SOAVE

Azienda storica, da tre generazioni produce salumi di altissima qualità. Aperta lun-ven. **Via Cà del Bosco 36, Soave (Vr); tel. 045 7681559 www.prosciuttificiosoave.com**

RISTORANTE AL GAMBERO E OSTERIA LA SCALA

Cucina semplice e gustosa, che si abbina alla perfezione al Soave e ad altri vini veneti.
Conto medio 30-40 euro. **Al Gambero, Corso V. Emanuele 5, Soave (Vr); tel. 045 7680010 www.ristorantealgambero.it** (chiuso mart. sera e merc.). **Osteria La Scala, Corso V. Emanuele 5, tel. 045 6198301 www.osterialascala.com** (chiuso merc. sera e dom. pranzo).

VEDERE

CASTELLO DI SOAVE

Una maestosa costruzione rimasta intatta da epoca medievale con interni abbelliti da arredamento antico. Ingresso 7 euro. Orari estivo: 9-12 e 15-18,30; invernale: 9-12 e 14-16; chiuso lun. **Via del Castello, Soave (Vr); tel. 045 7680036 www.castellodisoave.it**

MUSEO GEO-PALEONTOLOGICO DI RONCÀ

Reperti fossili e geologici rinvenuti nella zona, milioni d'anni fa ricoperta dal mare. Ingresso 2 euro. Aperto sab-dom 9-12 e 15-18; altri giorni su prenotazione. **Via Garibaldi 1, Roncà (Vr); tel. 045 7460617 e 335 6074811 www.tourism.verona.it**

Fuoco alle POLVERI

LE POLVERI DI SPEZIE E AROMI DONANO COLORE E GUSTO AGLI IMPASTI DEL MAESTRO GANDINO. CONFEZIONATI IN PICCOLE E GRAZIOSE FORME (CASSETTINA, QUADROTTO, PAPIRO E COSÌ VIA), SONO IDEALI DA SERVIRE IN ABBINAMENTO A CARNI, FORMAGGI E PIATTI DAI SAPORI RUSTICI

a cura della redazione; ricette di GIOVANNI GANDINO
foto di ANGELA DE SANTIS

Filoncini alla noce moscata (pag. 132)

*Giovanni Gandino è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto74@yahoo.it

Quadrotti carbonari

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero
500 ml di acqua
25 g di lievito di birra
15 g di carbone vegetale in polvere
50 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale
semi di finocchio

Preparazione

1. Miscelate la farina e il carbone vegetale, e disponeteli a fontana sulla spianatoia; unite al centro il lievito, sciolto in acqua fresca, e iniziate a impastare. Unite l'olio, terminate con il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio.

2. Formate una palla, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 10 minuti. Dividete l'impasto in panetti da circa 50 g l'uno e formate tanti quadrotti.

3. Disponete i quadrotti in una teglia, rivestita con carta forno, mettete sopra un paio di semi di finocchio, coprite e lasciate lievitare per circa un'ora. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e servite.

! Se volete ottenere dei quadrotti lucidi e neri, sfornateli e spennellateli con un filo di olio.

Papiri alla cannella

(pag. 132)

! Questi panini sono ottimi con un buon piatto di legumi al pomodoro.

Cassettini al curry
(pag. 132)

Filoncini alla noce moscata

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero
3 cucchiaini di noce moscata
500 ml di acqua
20 g di lievito di birra
40 g di burro
25 g di sale

Preparazione

1. Setacciate la farina e disponetela a fontana; versate al centro il lievito, sciolto nell'acqua fresca, e iniziate a impastare. Aggiungete il burro morbido e la noce moscata, e lavorate ancora. Terminate con il sale e proseguite a impastare fino a ottenere un composto morbido, liscio ed elastico.

2. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in palline da circa 60 g l'una. Allungatele e formate tanti filoncini.

3. Disponete i filoncini in una teglia, rivestita con carta forno, coprite e lasciate lievitare per circa un'ora. Praticate un taglio abbastanza profondo lungo i filoncini e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e servite.

Papiri alla cannella

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero
3 cucchiaini circa di cannella in polvere
600 ml di acqua
25 g di lievito di birra
50 g di burro; 20 g di sale

Preparazione

1. Miscelate la farina con la cannella e disponeteli a fontana; versate al centro il lievito, sciolto nell'acqua fresca, e iniziate a impastare. Aggiungete il burro e lavorate ancora; terminate con il sale e proseguite a impastare fino a ottenere un composto asciutto, liscio ed elastico.

2. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto a uno spessore di circa 1 cm e ritagliate tanti rettangoli di circa 5x10 cm; arrotolate le due estremità, come a chiudere un papiro, lasciando che si tocchino, coprite e fate lievitare per circa 1 ora.

3. Infornate i papiri a 180-190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Cercate di non far scurire troppo il pane, altrimenti non si sentirà il gusto velato della cannella.Trascorso il tempo di cottura, levate, lasciate intiepidire e servite.

Cassettini al curry

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero
550 ml di acqua fresca
7 g di curry in polvere
20 g di lievito di birra
50 g di burro
20 g di sale

Preparazione

1. Miscelate la farina con il curry e disponeteli a fontana; versate al centro il lievito, sciolto nell'acqua fresca, e iniziate a impastare. Aggiungete il burro, reso a pomata, e terminate con il sale; proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico.

2. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 10 minuti; distribuite il composto negli stampini a cassettina, riempiendoli fino a un terzo del loro volume. Coprite e fate lievitare per circa un'ora.

3. Infornate a 180-190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire, quindi sformate e servite.

! Gustosi paninetti da abbinare a un piatto di pollo.

Spade allo zafferano

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (più altra per spolverizzare)
600 ml di acqua
3 bustine circa di zafferano
20 g di lievito di birra
50 ml di olio extravergine (più altro per spennellare)
20 g di sale

Preparazione

1. Sciogliete lo zafferano in un goccio di acqua calda e fate riposare per 10-20 minuti; aggiungete questa dose di acqua a quella di acqua fresca prevista per la ricetta. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito, sciolto nell'acqua fresca, e l'acqua aromatizzata, e iniziate a impastare.

2. Quando l'acqua sarà assorbita, aggiungete l'olio e proseguite a lavorare. Terminate con il sale e impastate ancora fino a ottenere un composto liscio, asciutto ed elastico. Schiacciate leggermente l'impasto e spennellatelo con un filo di olio, quindi copritelo e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.

3. Trascorso questo tempo, schiacciate l'impasto a uno spessore di circa 2 cm e ricavate tante strisce lunghe 20 cm e larghe circa 2 cm; disponete i grissini ben distanziati su una teglia, rivestita con carta forno, coprite e lasciate lievitare per 50 minuti in un luogo caldo e umido (spolverizzateli con un po' di farina). Tagliate i grissini lungo la lunghezza con una forbice. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi levate, fate intiepidire e servite.

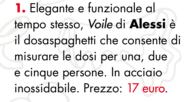
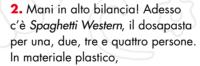
Spade allo zafferano

! Provate questi grissini con delle scaglie di Montasio stravecchio.

WE LOVE PASTA

DEDICATA ALLA PIÙ AMATA DAGLI ITALIANI: LA PASTA. FRESCA O SECCA, COMUNQUE DA REALIZZARE AD ARTE. CON GLI STRUMENTI PIÙ GIUSTI...

di EMANUELA BIANCONI

1. Elegante e funzionale al tempo stesso, *Voile* di **Alessi** è il dosaspaghetti che consente di misurare le dosi per una, due e cinque persone. In acciaio inossidabile. Prezzo: 17 euro.

2. Mani in alto bilancia! Adesso c'è *Spaghetti Western*, il dosapasta per una, due, tre e quattro persone. In materiale plastico, di **Maiuguali**. Prezzo: 10 euro.

3. Le pentole di **Wald** (collezione Sapore & Benessere) cuociono in maniera naturale ogni alimento, conservando inalterati sapori e valori nutritivi. Perfette per la pasta, sono adatte a ogni tipo di cottura: gas, piastra elettrica, microonde... Prezzo: a partire da 122,75 euro (per la pentola da 400 cl).

4. Per preparare in casa ottime lasagne, fettuccine e tagliolini, ecco la macchina per pasta di **Tescoma** (linea Delicia). In acciaio inossidabile. Prezzo: 49,90 euro.

5. Dalla linea rétro, la scatola in latta di **Easylife** consente di conservare gli spaghetti. Prezzo: 7 euro.

6. La pasta chiama... il parmigiano! Per questo utilizzate la grattugia girevole di **Microplane**. Design innovativo e lame in acciaio inossidabile. Prezzo: 29,95 euro.

7. La pasta? Va mangiata al dente! Per evitare di passare la cottura, munitevi di *Rose*, il timer di **Maiuguali**. Prezzo: 15 euro.

10

11

12

13

14

15

16

17

18

8. A forma di campanaccio, *Cheese please* è la pratica e originale grattugia di **Alessi**. Perché una buona spolverizzata di parmigiano sulla pasta è d'obbligo… Prezzo: 44 euro.

9. Per assaggiare la pasta in cottura, e prelevarla una volta cotta, ecco la pinza bicolore di **Zak!designs**. In ABS e nylon. Prezzo: 12 euro.

10. Il tagliaravioli di **Tescoma** consente di confezionare ravioli tondi, quadrati, triangolari e a cuore. Per creare piatti non solo buoni ma anche belli da vedere. Prezzo: 9,90 euro (set da 4 forme)

11. *Lotus* di **Maiuguali** è l'originalissimo dosapasta per due, quattro e sei persone. In materiale plastico riciclato. Prezzo: 15 euro.

12. Una volta cotta al dente, la pasta va immediamente scolata. *Cavolo* di **Maiuguali** è ciò che fa al caso vostro. In materiale plastico riciclato. Prezzo: 15 euro.

13. Per chi ha poco tempo in cucina, ma non vuole rinunciare al piacere di un buon piatto di pasta, ecco il cuocipasta per microonde di **Lékué**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 26,60 euro.

14. *Con Ravioli Tablet* di **Marcato**, strumento dalla forma ergonomica ed elegante, è possibile confezionare gustosi ravioli freschi in maniera semplice e veloce. Prezzo: 60,80 euro.

15. Per realizzare sfoglie e pasta fresca, ecco *Pastawheel,* la rotellina tagliapasta di **Marcato**. Disponibile in 9 colori diversi. Prezzo: 30 euro.

16. Lo strofinaccio *Spaghetti house* di **Wald** fa parte della collezione Living & Kitchen. In cotone stampato, gioca tutto sui toni delicati del beige e del marrone. Prezzo: 5,55 euro.

17. *Duespaghi* di **Ipac** permette di cuocere gli spaghetti nel "verso giusto" e senza romperli, evitando inutili sprechi d'acqua, gas e tempo per attendere l'ebollizione. In acciaio inox. Prezzo: 50 euro.

18. Utilissima per assaggiare gli spaghetti in cottura, la pinza servi spaghetti di **Tescoma** è perfetta anche per servirli in tavola. In acciaio inox. Prezzo: 14,90 euro.

MISTER C.A.OS

"C" COME CAVIALE, "A" COME ASTICE, "OS" COME OSTRICHE. TRE INGREDIENTI UN PO' SU, È VERO: MA SE L'OCCASIONE È QUELLA GIUSTA, PERCHÉ NON CONCEDERSI IL LUSSO? BUON 2016 A TUTTI!

di FMB - foto di RAFFAELLA CAUCCI

Carpaccio di astice all'arancia

(pag. 138)

Ostriche gratinate al limone (pag. 138)

Carpaccio di astice all'arancia

Ingredienti (per 4 persone)

2 astici; 2 arance
qualche rametto di timo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe rosa

Preparazione

1. Portate a bollore abbondante acqua, quindi immergete gli astici ancora vivi per un paio di minuti. Levateli, incideteli con un paio di forbici dal lato della pancia ed estraetene delicatamente la polpa. Eliminate infine il filamento scuro dell'intestino.

2. Piegate due fogli di carta forno a metà, apriteli e ungeteli con un filo di olio; mettete la polpa di un astice al centro della prima metà del foglio e fate lo stesso con il secondo astice. Chiudete la carta forno e con un batticarne battete delicatamente fino a ottenere uno spessore di 3-4 mm.

3. Riaprite la carta, condite la polpa con la scorza di 1 arancia grattugiata, lo spicchio di aglio, qualche fogliolina di timo e un filo di olio; coprite e lasciate riposare per circa 30 minuti.

4. Con un coltello ben affilato ricavate due porzioni da ciascun astice, quindi sistemate le fettine in un piatto. Pelate al vivo 1 arancia e tagliatela a spicchi; spremete e filtrate il succo di 1/2 arancia ed emulsionateli con un filo di olio e un pizzico di sale. Irrorate il carpaccio di astice, profumate con una macinata di pepe, guarnite con un po' di timo e gli spicchi di arancia, e servite.

Ostriche gratinate al limone

Ingredienti (per 4 persone)

8 ostriche freschissime
1 limone; 1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di timo
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Con l'apposito strumento (o un coltellino dalla punta sottile e liscia) aprite le ostriche, infilando la lama su un lato e lasciandola scorrere lungo il bordo dell'ostrica. Fate questa operazione sopra un piatto fondo, in modo da raccogliere l'acqua contenuta dalle ostriche.

2. Con la punta del coltello staccate delicatamente i frutti dell'ostrica, lasciandoli in una metà della conchiglia, e disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno; preparate un trito di prezzemolo e aglio, e miscelateli con due cucchiai di pangrattato, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo.

3. Cospargete la miscela sulle ostriche, profumate con un po' di scorza di limone grattugiata e condite con un filo di olio. Pepate e bagnate con qualche cucchiaino di acqua rilasciata dalle ostriche, precedentemente filtrata.

4. Fate cuocere a 200 °C per 5-7 minuti per un risultato ancora umido e semicotto, oppure per 15 minuti per un risultato più asciutto e ben cotto. Levate, trasferite le ostriche in un piatto da portata, guarnite con qualche spicchietto di limone e servite.

Tortelloni all'astice con bisque

Ingredienti (per 4 persone)

1 astice; 1 carota
1 scalogno; 1 patata
qualche rametto di timo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale e pepe rosa

per la sfoglia
250 g di farina 0
(più altra per spolverizzare)
2 uova; sale

Preparazione

1. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo (se necessario, aggiungete un filo di acqua). Formate una palla, avvolgete con pellicola e fate riposare per almeno mezz'ora.

2. Lessate l'astice ancora vivo in acqua bollente per 10 minuti, levatelo, estraete la polpa dal carapace ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Con uno schiaccianoci rompete le chele ed estraetene la polpa; tritate la polpa e conditela con un filo di olio e un pizzico di sale.

3. Mondate e tritate la carota e lo scalogno, quindi fateli soffriggere in padella con un filo di olio; aggiungete gli scarti dell'astice e schiacciateli con un cucchiaio di legno, quindi sfumate con il vino e coprite con circa 700 ml di acqua. Salate, aggiungete la patata, sbucciata e tagliata a dadini, e lasciate cuocere finché il liquido non si sarà dimezzato. Frullate e filtrate con un colino.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la sfoglia a 2-3 mm di spessore su una spianatoia ben infarinata. Con una rotella dentata ricavate tanti quadrati da circa 5 cm di lato e distribuite al centro di ciascuno una noce di ripieno. Con un pennello da cucina inumidite i bordi, piegateli a triangolo e poi dategli la forma a tortellone.

5. Lessate i tortelloni in acqua bollente e salata; quando salgono a galla, scolateli e distribuiteli su un fondo di bisque. Completate con un filo di olio, un pizzico di pepe rosa e qualche fogliolina di timo, e servite.
assorbente da cucina. Accompagnate con un cucchiaio di yogurt greco e qualche fogliolina di menta, e servite.

Tortelloni all'astice con bisque

In libreria "Le mie stagioni". oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

Bocconcini di patate e caviale

Ingredienti (per 4 persone)

3 patate
1 ciuffo di erba cipollina
caviale
panna acida
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lessate le patate in acqua bollente e salata, quindi scolatele, sbucciate e schiacciatele con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale, e profumate con un po' di erba cipollina, tagliuzzata finemente. Mescolate accuratamente.

2. Disponete un cucchiaino di panna acida all'interno di 8-10 piattini da finger food; con un coppapasta a forma di stella (o un altro a piacere) distribuite il composto di patate sopra la panna acida. Guarnite con un cucchiaino di caviale, ultimate con qualche filo di erba cipollina e servite.

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

SFIZI GOLOSI

Per la gioia di tutti i golosi arriva **Sfizì,** snack al torrone morbido arricchito da golosa frutta, in una pratica confezione snack da portare sempre con sé e assaporare nei momenti di pausa di una giornata frenetica. Sono disponibili in due gusti, entrambi caratterizzati dalla scelta di ingredienti naturali e di qualità: mandorle & agrumi e mandorle & ribes nero. Gli Sfizì sono uno snack perfetto per chi ama il gusto dolce del torrone in ogni occasione: la confezione da 28 g è la dimensione ideale per un piacevole momento di pausa. Da Sperlari.

UN REGALO SEMPRE GRADITO

Fior d'OF Barrique Bonollo è l'innovativa proposta dei Maestri Distillatori Of Bonollo, l'ennesimo esercizio di stile in cui si esprime tutta l'esperienza e la passione per l'arte della distillazione della dinastia Bonollo di Padova. È un'acquavite ottenuta a partire da un blend di uve assai ricche di aromi, fra le quali vi è la "firma sensoriale" delle varietà autoctone Corvina e Rondinella, le uve del celebre e pregiato vino Amarone della Valpolicella. Giusto mix tra tradizione e innovazione Fior d'OF Barrique è un distillato nobile, ricercato, squisitamente ricco, rigorosamente invecchiato.

REGALI DOP

Che feste di fine anno sarebbero senza una tavola imbandita con gli alimenti più buoni e pregiati disponibili in commercio? Ecco perché i formaggi dop italiani sono una presenza immancabile e insostituibile nel periodo festivo. Il regalo più gradito da mettere sotto l'albero? Un cesto di formaggi italiani a denominazione d'origine protetta, garanzia di qualità, genuinità e vero "made in Italy". Con in più la garanzia di accontentare ogni gusto e palato, visto che si può scegliere tra oltre 25 diversi formaggi dop.

BUONI E BIO

Per tutti coloro che conducono uno stile di vita sano, per chi è attento all'alimentazione ma non rinuncia al gusto, per chi vive bio nel rispetto della natura… Provamel offre una gamma completa di gustosi prodotti 100% vegetali, 100% biologici, senza glutine, senza lattosio, completamente liberi di aromi, conservanti e coloranti artificiali e impegnati nel rispetto del pianeta. Alternative vegetali al latte (soia, avena, farro, riso, mandorla, nocciola, cocco…), allo yogurt, alla panna, al burro ma anche golosi dessert a base di soia al cioccolato, alla vaniglia, al caramello e al cappuccino. Un mondo fatto di bontà, salute ed eco sostenibilità. Provamel è la risposta per uno stile di vita biologico ogni giorno!

SUPER SEPPIA

MOLLUSCO TRA I PIÙ APPREZZATI IN CUCINA, LA SEPPIA VIENE COTTA A TEMPERATURE NON TROPPO AGGRESSIVE – PER MANTENERE LE CARNI TENERE E SAPIDE – E ABBINATA A FRAGRANTI AROMI E DOLCI VERDURE DI STAGIONE. IL RISULTATO È UN MENU SEMPLICE E AL TEMPO STESSO RAFFINATO, DAI SAPORI ARMONICI E PERFETTAMENTE BILANCIATI

a cura di EMANUELA BIANCONI; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina); indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca - foto e styling di ELISA ANDREINI

SEPPIA: specie di buon valore gastronomico (Sepia officinalis), presenta la singolarità di riprodursi una sola volta nella sua vita; raramente supera l'età di 18-24 mesi. Gli individui di entrambi i sessi si riproducono durante tutto l'anno con un picco di accoppiamenti in primavera quando abbandonano le acque profonde e si avvicinano ai fondali sabbiosi prossimi alla costa: prima giungono gli esemplari di dimensioni maggiori e successivamente quelli di dimensioni più ridotte. Sul banco di vendita è facile distinguere i due sessi per il colore grigio striato dei maschi e marrone-giallo chiaro quasi uniforme delle femmine. Gli esemplari di dimensioni maggiori si pescano solitamente in marzo e via via a scalare fino all'estate. Durante il giorno la specie vive immersa nel fondale sabbioso da dove fuoriesce di notte per la sua attività predatoria; è preferibile consumare del pescato catturato con la nassa o con tramagli che risultano più selettivi.
L'elevato contenuto in collagene delle sue carni ne consiglia delle cotture a bassa temperatura e per tempi maggiori, per evitare che le proteine perdano rapidamente l'acqua indurendosi eccessivamente. Elevato valore nutritivo per una buona presenza di magnesio, zinco e rame e per il ridotto contenuto in grassi (solo l'1,5%).

ABBINAMENTO: FRASCATI BIANCO
Il Frascati è un uvaggio di Malvasia di Candia e Trebbiano toscano, cui può subentrare la Malvasia del Lazio e il Greco. Il territorio vulcanico dei Castelli Romani conferisce una buona acidità, un buon tenore alcolico e una buona aromaticità.

Seppioline e broccoletti

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di seppioline
400 g di broccoletti siciliani
10 g di alici dissalate
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite, lavate e tagliate a listerelle le seppioline; mondate, sciacquate e dividete in cimette i broccoletti siciliani. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e teneteli da parte.

2. In un tegame fate rosolare l'aglio, schiacciato, con un filo di olio; unite le alici e fatele sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungete le seppioline a listerelle e fate soffriggere per una decina di minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, unite i broccoletti e lasciate insaporire per altri 10 minuti. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe. Distribuite nei piatti da portata, guarnite con una fogliolina di prezzemolo e servite.

Mezzi bombardoni con ragù di seppia

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di bombardoni
320 g di datterini
160 g di seppioline già pulite
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate i datterini e tagliateli a spicchi; sciacquate accuratamente le seppioline e ricavatene dei filetti. In un tegame fate rosolare l'aglio, schiacciato, con un filo di olio; unite i datterini e i filetti di seppioline, incoperchiate e fate cuocere su fiamma bassa.

2. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela a metà cottura e versatela in padella con il condimento. Ultimate la cottura, aggiungendo di tanto in tanto, un goccio di acqua della pasta. Impiattate, profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Seppie scottate con salsa al finocchietto

Ingredienti (per 4 persone)

480 g di seppioline
600 g di finocchi già mondati
semi di finocchietto
qualche rametto di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale

1

PULITE LE SEPPIOLINE
Eviscerate le seppioline e privatele della pelle superficiale. Sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente fredda, quindi tamponatele con carta assorbente da cucina.

INCIDETELE E...
Con un coltello affilato, incidete le seppioline praticando dei tagli obliqui.

3

...CUOCETELE
Scaldate una piastra antiaderente, disponete le seppioline, condite con un pizzico di sale e grigliatele, girandole di tanto in tanto, fino a quando saranno leggermente dorate in superficie.

PREPARATE LA SALSA E IMPIATTATE
Tagliate a spicchi i finocchi e lessateli in acqua bollente e salata; una volta cotti, scolateli e raccoglieteli in un mixer da cucina; condite con un pizzico di sale e un filo di olio, profumate con una macinata di pepe e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Distribuite la crema nei piatti da portata, mettete sopra le seppioline, guarnite con i semi e le foglie di finocchietto, condite con un filo di olio e servite.

4

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia, Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE*

Il buon apporto di Sali minerali (Magnesio, Zinco, Potassio e soprattutto Rame) soggiace alla estrema sapidità di questo menu mediamente calorico (172 kcal/100 gr). La qualità dei grassi è elevata per la spiccata presenza di acidi grassi insaturi che svolgono un positivo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Proteine di origine animale e colesterolo sono abbastanza contenuti, ridotto è l'apporto di sodio. Nei pasti successivi sarà tuttavia opportuno integrare la dieta con carboidrati derivanti da pane o tuberi e proteine di origine vegetale (legumi).

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

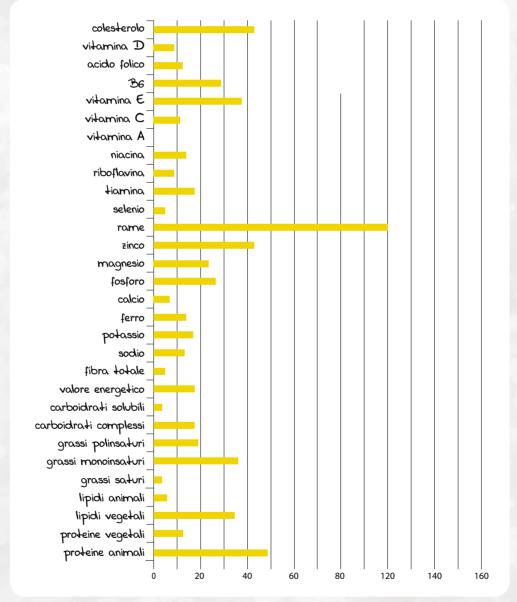



Tabella - Percentuale di soddisfacimento della Dose Giornaliera Raccomandata (DGR) di alcuni nutrienti dopo l'assunzione di un menu composto di pasta con ragù di seppia e seppie scottate con salsa al finocchietto. Fonte dati: Banca Dati (CRAN e IEO)

TIROLO SPETTACOLARE

Un paesaggio dalla bellezza mozzafiato, un'offerta turistica di gran qualità, strutture ricettive, impianti e servizi competitivi, e, naturalmente, una enogastronomia ricca e varia, dai più genuini prodotti tipici di locande e rifugi, alla raffinata proposta dell'alta cucina, fanno delle montagne e delle valli del Tirolo una delle mete più apprezzate sia nella stagione invernale, sia in quella estiva. Non è un caso del resto che abbiano costituito la location ideale per molte produzioni cinematografiche e televisive del passato (da "The Mountain Eagle" di Alfred Hitchcock, a "L'orso" e a "7 anni in Tibet" di Jean Jacques Annaud, tanto per citare alcuni fra i titoli più famosi) e attuali, come "Spectre" il capitolo più recente della saga 007. È stata l'eccellente collaborazione tra Location Austria, FISA-Filmstandort Austria, i comuni, gli enti del turismo e le società degli impianti di risalita di Sölden nella valle Ötztal e Obertilliach in Osttirol, nonché della regione Tirolo e di Cine Tirol a rendere possibili le riprese e le spettacolari avventure in alta quota di James Bond (alias Michael Craig) così come quelle girate in più di 80 produzioni "bollywoodiane" della prolifica industria indiana. Insomma, che si desideri passare giornate tranquille nella magica atmosfera dei villaggi innevati, rimettersi in forma in spa o praticando sport invernali, oppure godersi le specialità dell'ottima cucina locale, gli effetti speciali sono garantiti. A cominciare dall'eccezionale IceQ, il ristorante di Sölden a più di 3000 metri di altezza. (G.M.)

Foto di Martino Dini

Foto di Martino Dini

Foto di Samuel Doni

CENE AL CUCCHIAIO

Hanno animato i lunedì sera fiorentini le cene SPOON, organizzate al Borgo San Jacopo, ristorante dell'hotel Lungarno – uno dei templi dell'accoglienza cittadina – affidato alla guida dello stellato e geniale Peter Brunel. Ai fornelli, accanto a cotanto executive chef, colleghi "blasonati" di pari levatura, italiani e non; giornalisti del settore come sous-chef (o chef tournant!) e, ai dolci, la chef pâtissier Loretta Fanella. Ad ogni appuntamento, una cena tematica, un menu di 4 portate studiato ad hoc, per un'occasione stellare, di stile e di sapore davvero unici. In sala, solo 60 ospiti, i primi a prenotare, e un tavolo di specialisti ed esperti, chiamati a condividere con la prestigiosa brigata di cucina un percorso straordinario per qualità e gusto della sperimentazione, in un'atmosfera allegra, informale, anzi gaudente. Un salotto d'eccezione, ma anche un nuovo punto di riferimento per la cultura enogastronomica di eccellenza, che, per il nuovo anno prevede ancora solo un appuntamento: lunedì 11 gennaio 2016, con lo chef bistellato Emanuele Scarello, del Ristorante Agli Amici, di Udine (prenotazione obbligatoria, serata a numero chiuso; 100 € a persona, vini e aperitivo di benvenuto inclusi). Con l'auspicio che la storia continui… (G.M.)

Souvenir D'EXOTISME

AVOCADO, PASSION FRUIT, MANGO, ANANAS... INSOMMA I FRUTTI ESOTICI HANNO ORMAI CONQUISTATO IL CUORE DEGLI ITALIANI. DAL SAPORE CARATTERISTICO (FRESCO E SUCCOSO PER ALCUNI, ACIDULO E PIÙ MARCATO PER ALTRI) E DAL FASCINO ESOTICO, SORPRENDONO PER LA CAPACITÀ DI ESALTARE NON SOLO LE PREPARAZIONI DOLCI, MA ANCHE QUELLE SALATE

di **EMANUELA BIANCONI**
ricette e foto di **RAFFAELLA CAUCCI**

Pollo al lime e latte di cocco

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di petto di pollo
1 lattina di latte di cocco
2 lime
1 carota
1/2 porro
1 cucchiaio di farina 00
200 g di riso basmati
cocco grattugiato
olio di semi di sesamo
(oppure olio di semi di mais)
sale

Preparazione

1. Lessate il riso in acqua bollente e leggermente salata per il tempo di cottura indicato sulla confezione, quindi scolatelo accuratamente. Rivestite quattro piccole ciotole in vetro o acciaio con la pellicola trasparente. Distribuite il riso e compattate per bene.

2. Pulite e affettate il porro e la carota. Tagliate a cubetti il petto di pollo e passatelo velocemente nella farina; in una padella scaldate un filo di olio, unite le verdure e fatele saltare per qualche minuto. Aggiungete il pollo e fatelo dorare da tutti i lati.

3. Coprite con il latte di cocco, salate, abbassate la fiamma e fate cuocere per una decina di minuti; quando il pollo risulterà cotto e il fondo di cottura comincerà a restringersi, spegnete e mantecate con la scorza grattugiata e il succo filtrato dei lime. Ultimate con una spolverizzata di cocco. Capovolgete delicatamente le cupolette di riso nei piatti da portata, distribuite accanto il pollo e servite.

Tortillas di grano con salmone affumicato stracchino e guacamole

(pag. 154)

Passion fruit curd
con panettone caramellato
(pag. 154)

Tortillas di grano con salmone affumicato stracchino e guacamole

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)
130 ml di acqua
1 avocado maturo
1 lime
1/2 cipolla rossa
1/2 peperoncino verde
250 g di salmone affumicato
200 g di stracchino
30 g di anacardi
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana, unite al centro 2 cucchiai di olio e 1/2 cucchiaino di sale, e lavorate, aggiungendo a filo l'acqua, fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Formate una palla, coprite e lasciate riposare per un'oretta.

2. Per il guacamole: ricavate la polpa dall'avocado, raccoglietela in una ciotola e schiacciatela con una forchetta fino a ottenere una crema. Unite il succo del lime, filtrato, e la cipolla e il peperoncino, tritati. Salate, pepate, condite con un filo di olio e amalgamate. Coprite e mettete in frigo. Tritate grossolanamente gli anacardi.

3. Trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in 4 parti, quindi stendetele con un matterello su un piano infarinato per ottenere tortillas spesse 3 mm.

4. Scaldate una piastra antiaderente e cuocetevi le tortillas, una per volta, su entrambi i lati fino a doratura. Man mano che sono pronte, impilatele su un piatto, coperte da un canovaccio per mantenerle morbide.

5. Al termine, farcite le tortillas con uno strato di guacamole, qualche fetta di salmone, uno strato sottile di stracchino e una spolverizzata di anacardi. Arrotolatele e servitele.

Passion fruit curd con panettone caramellato

Ingredienti (per 4 persone)

9 passion fruit (maracuja)
120 g di zucchero
1 uovo grande
2 tuorli
80 g di burro
4 fette sottili di panettone
zucchero di canna

Preparazione

1. Prelevate la polpa di 8 passion fruit, raccoglietela nel bicchiere del mixer e frullatela. Filtrate e tenete da parte.

2. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite a filo il burro, fuso, e mescolate. Trasferite il tutto in un pentolino dal fondo spesso, incorporate il succo preparato e fate cuocere fino a quando la crema inizierà ad addensarsi.

3. Spegnete e incorporate la polpa del passion fruit rimasto, frullata. Trasferite il passion fruit curd in un vasetto sterilizzato e lasciate raffreddare. Una volta a temperatura, trasferite in frigo per almeno un giorno.

4. Poco prima di portare in tavola fate dorare le fette di panettone da entrambi i lati, dopo averle spolverizzate con un po' di zucchero di canna per caramellarle leggermente. Distribuite le fette nei piatti individuali, guarnitele con abbondante passion fruit curd e servite.

Panna cotta al cioccolato fondente e salsa al mango

Ingredienti (per 4 persone)

1 mango maturo
400 ml di panna fresca
6 g di colla di pesce
130 g di cioccolato fondente al 72%
1 lime
zucchero

Preparazione

1. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. In un pentolino dal fondo spesso raccogliete la panna e 80 g di zucchero, mescolate e portate a bollore; a questo punto togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato, ridotto in scaglie. Mescolate e fate sciogliere.

2. Quando il composto risulterà caldo ma non bollente, incorporate la colla di pesce, ben strizzata. Distribuite il composto ottenuto negli stampini in metallo, passati velocemente sotto l'acqua fredda, e fate raffreddare a temperatura ambiente.

3. Trasferite gli stampini in frigorifero per almeno 3-4 ore. Sbucciate e affettate il mango, quindi trasferitelo in un robot da cucina (tenendo da parte qualche fettina per la decorazione finale); unite 2 cucchiai di zucchero e il succo filtrato di 1/2 lime, e frullate fino a ottenere una salsa omogenea.

4. Trascorso il tempo di riposo, immergete gli stampini nell'acqua calda e, aiutandovi con un coltello a lama liscia, sformate delicatamente la panna cotta. Ricoprite con la salsa e i cubetti di mango, e servite immediatamente.

Panna cotta al cioccolato fondente e salsa al mango

Ananas caramellato con panettone croccante e crema di ricotta all'arancia

Ingredienti (per 4 persone)

4 fette di ananas già pulite e private del torsolo centrale
4 fette di panettone
300 g di ricotta vaccina
1 arancia
vino moscato liquoroso
zucchero di canna
zucchero

Preparazione

1. Lavorate la ricotta, ben scolata, con 5 cucchiai rasi di zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia. Coprite con pellicola trasparente e trasferite in frigorifero. Scaldate una piastra antiaderente, disponete le fette di panettone e fatele dorare da un lato.

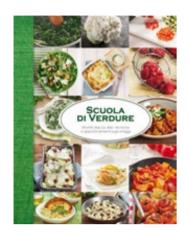
2. Giratele, spolverizzate il lato dorato ancora caldo con lo zucchero di canna, fate cuocere un paio di minuti e capovolgete nuovamente le fette cospargendo questa volta di zucchero l'altro lato. Girate nuovamente, fate caramellare e trasferite su un foglio di carta forno. Tagliate il panettone a cubetti.

3. Scaldate nuovamente la piastra, disponete le fette di ananas e fatele dorare per qualche minuto. Capovolgetele delicatamente e cospargetele di zucchero di canna; giratele nuovamente e fatele caramellare su entrambi i lati (come per il panettone).

4. Prima di togliere le fette di ananas dalla piastra, sfumate con un goccio di vino, togliete le fette di ananas e deglassate con un altro goccio di vino. Con un coppapasta tondo distribuite uno strato di cubetti di panettone sui piatti da portata.

5. Ricoprite con un paio di cucchiai di crema alla ricotta e disponete sopra la fetta di ananas; irrorate con un goccio di fondo di cottura, sfilate il coppapasta, ultimate con un cucchiaio di ricotta e qualche scorzetta di arancia, e servite.

I NOSTRI LIBRI

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA www.bottegaitaliana.it

SCUOLA DI VERDURE

Il corso di cucina tutto dedicato alle verdure. Tanti modi per cucinarle, prepararle e conservarle. un ricettario completo e originale per preparare ottime zuppe e vellutate, sfiziosi antipasti, tanti primi e secondi piatti e un'intera sezione dedicata a torte salate e sformati. Tantissime preparazioni riccamente illustrate da step fotografici, tutte le tecniche di cottura, taglio e pulizia degli ortaggi, tabelle nutrizionali e il calendario delle stagioni. Un'idea regalo preziosa e un volume imperdibile.

LT Editore - 24,90 euro

LA VESPA TERESA

Dalle due fortunatissime edizioni del programma, le deliziose ricette della cucina romagnola: viaggiando a bordo della sua vespa inconfondibile, Maria Pia Timo ha incontrato 46 splendide donne di Romagna. Ora, in un libro unico, va in scena il resoconto culinario e non di un lungo viaggio: le ricette della tradizione e soprattutto le preziose testimonianze di un mondo rurale e post bellico di cui queste donne magnifiche, le azdore, sono le ultime reduci.

LT Editore - 18 euro

IL LIBRO DEL TIRAMISÙ

Morbido, vellutato e pieno di gusto, il re della pasticceria domestica viene realizzato in versione classica e in varianti sfiziose e originali. Oltre cinquanta ricette e tantissime foto a colori: con questo libro nessuno riuscirà a dire di no a una verrina di tiramisù appena uscito dal frigo...

LT Editore - 14,90 euro

Dalla versione tradizionale alle varianti più originali, oltre 50 ricette di tiramisù. Una più ghiotta dell'altra...

GRANDI CLASSICI

In occasione di Expo 2015 Alice, in collaborazione con Poste Italiane, ha sollecitato il contributo dei suoi lettori e telespettatori per comporre il più completo ricettario della tradizione italiana. Grandi classici rappresenta appunto la summa di questo sforzo social. Con oltre 100 ricette molto più di un volume: un viaggio affascinante alla (ri)scoperta di piatti, saperi e sapori che fanno parte della nostra cultura.

Al.ma media - 18 euro

LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA

Un viaggio alla scoperta dei locali che la fanno al "top", che usano grani antichi, farine biologiche e impasti a lunghe lievitazioni; pizzerie storiche, dove realizzano pizze classiche, o gourmet, che osano con accostamenti creativi. Tonde, da asporto o al taglio, ma tutte con il pallino dei prodotti di qualità, moltissime con farciture realizzate con prodotti a km 0 o con presidi slow food.

LT Editore - 19,90 euro

TORRONE che PASSIONE

UN GRANDE CLASSICO DELLE FESTE NATALIZIE SI TRASFORMA IN INGREDIENTE PRINCIPE DI DESSERT GHIOTTISSIMI E D'EFFETTO. IL MERITO, DI COSÌ TANTA BONTÀ, È DELLA PASTICCIERA GIULIA STEFFANINA

a cura della redazione; ricette di **GIULIA STEFFANINA**
foto di **MARIE SJÖBERG**; prop-stylist **EMANUELA ROTA**
e food-stylist **ALICE ADAMS**

Parfait al croccante di mandorle con salsa al cacao

Ingredienti

per il parfait
200 g di croccante di mandorle (più altro per la guarnizione)
3 uova
120 g di zucchero
1 cucchiaio di liquore di amaretto
300 g di panna

per la salsa
125 g di panna
125 g di acqua
35 g di glucosio
200 g di zucchero
70 g di cacao

Preparazione

1. Lavorate i tuorli con 70 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete il croccante, tritato, e il liquore, e amalgamate. Montate la panna e unitela al composto. Montate gli albumi con 50 g di zucchero e incorporate anche questi delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

2. Foderate uno stampo a cupola con la pellicola trasparente, versate il composto, livellate e fate congelare in freezer. Per la salsa: raccogliete gli ingredienti in un pentolino, mescolateli, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 2 minuti; levate e fate raffreddare. Per il montaggio: sformate il dolce in un piatto da portata, colate la salsa fredda sopra, guarnite con altro croccante, tritato, e servite.

* Con la rubrica settimanale "Dolci passioni", Giulia Steffanina è ospite fissa del programma "Casa Alice"; è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.

Semifreddo al torrone bianco con salsa caramello al pompelmo rosa

Ingredienti

per il semifreddo
2 albumi; 120 g di zucchero
100 g di torrone bianco duro
250 g di panna

per la salsa caramello
150 g di zucchero; 60 g di succo di pompelmo rosa; la scorza di 1 pompelmo a julienne

per la decorazione
spicchi di pompelmo
petali di rosa

Preparazione

1. Scaldate a bagnomaria gli albumi con lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 70 °C. Togliete dal fuoco e montate con le fruste elettriche. Nel frattempo tritate il torrone e aggiungetelo alla meringa; montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.

2. Trasferite il composto in uno stampo a ciambella di circa 20 cm di diametro, foderato con pellicola trasparente, e fate congelare in freezer. Per la salsa: in un pentolino raccogliete il succo, lo zucchero e le scorzette del pompelmo, mettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento.

3. Per il montaggio: sformate il semifreddo e mettetelo su un piatto da portata; decorate con gli spicchi di pompelmo, velate con la salsa e cospargete con i petali di rosa. Portate in tavola e servite.

Tiramisù all'arancia e torrone antico

Ingredienti

3 uova; 4 cucchiai di zucchero
300 g di mascarpone
1 cucchiaio di liquore di arancia
150 g di torrone antico misto con pistacchi, mandorle e nocciole
savoiardi

per la bagna

100 g di succo di arancia; la scorza di 1 arancia; 100 g di acqua
30 g di zucchero

per la decorazione

scorzette di arancia; pistacchi tritati

Preparazione

1. Montate i tuorli con 3 cucchiai di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite il mascarpone e proseguite a montare. Aggiungete infine il liquore, il torrone sbriciolato e gli albumi, montati a neve con lo zucchero restante.

2. Per la bagna: in un pentolino raccogliete tutti gli ingredienti, mettete sul fuoco e portate a bollore, quindi spegnete e fate raffreddare. Componete il tiramisù alternando a strati i savoiardi, bagnati con la bagna, e la crema al mascarpone. Decorate con le scorzette di arancia e i pistacchi tritati, e servite.

Biscottoni al torrone

Ingredienti

500 g di farina
3 uova
100 g di burro
200 g di zucchero
la scorza di 1 limone grattugiata
la scorza di 1 arancia grattugiata
300 g di torrone alle mandorle
1 pizzico di sale
200 g di cioccolato fondente

vi servono inoltre
2 tuorli
burro

Preparazione

1. Lavorate il burro morbido con lo zucchero e le scorze degli agrumi; unite a filo le uova, precedentemente sbattute, e incorporate infine la farina. Aggiungete il sale e il torrone e il cioccolato, tritati, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un filoncino, adagiatelo in una teglia, imburrata, e spennellate la superficie con i tuorli.

2. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a cubotti e servite.

Brownies al cioccolato bianco torrone e noci

Ingredienti

280 g di burro morbido
400 g di zucchero di canna
2 stecche di vaniglia
7 uova; 600 g di farina
2 cucchiaini da tè di lievito in polvere; 3 pizzichi di sale
100 g di torrone morbido bianco; 200 g di cioccolato bianco tritato
100 g di gherigli di noce

vi servono inoltre
burro; farina

Preparazione

1. Mescolate bene il burro, finché non diventa cremoso, e unite poco alla volta lo zucchero; aggiungete il cioccolato bianco, fuso ma fatto raffreddare, la vaniglia e le uova, leggermente sbattute e incorporate poco alla volta.

2. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito e il sale, e infine il torrone tritato e i gherigli di noce. Mescolate e versate il composto in una teglia da 60x40 cm, imburrata e infarinata. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente, quindi tagliate a cubotti e servite.

Charlotte con mousse al torrone gianduia e nocciole

Ingredienti

per la mousse
200 g di latte; 260 g di torrone gianduia e nocciole
10 g di gelatina; 300 g di panna

per la charlotte
savoiardi

per la decorazione
nocciole già sgusciate
riccioli di cioccolato al latte
nastro di stoffa

Preparazione

1. Scaldate il latte e scioglietevi la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda; fate sciogliere a bagnomaria il torrone, quindi unitelo al latte con la gelatina e mescolate per bene. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto.

2. Nel frattempo foderate uno stampo tondo da 20 cm di diametro con un foglio di pellicola trasparente; realizzate una corona di savoiardi sul bordo esterno e versate al centro la mousse. Trasferite in frigorifero e fate rassodare per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo, sformate e decorate con un fiocco di stoffa. Cospargete la superficie con riccioli di cioccolato e nocciole, e servite.

che PASTICCIERA!

BASE FONDAMENTALE DI UNA GRANDE VARIETÀ DI DOLCI, TORTE E DESSERT AL CUCCHIAIO, LA CREMA PASTICCIERA VIENE DECLINATA IN SEI VERSIONI DIVERSE DALLA NOSTRA FELICETTA ARGENTINO. DALLA CLASSICA ALLE INTERPRETAZIONI PIÙ PERSONALI, IN CUI VIENE ARRICCHITA CON CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, SPEZIE E AGRUMI, SONO UNA PIÙ IRRESISTIBILE DELL'ALTRA. È PROPRIO IL CASO DI DIRLO... CHE PASTICCIERA!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO* - foto di VIRGINIA REPETTO

Torta con crema pasticciera e confetture di ciliegie

Ingredienti

1 pan di spagna da 20 cm di diametro
5 tuorli
3 cucchiai di confettura di ciliegie
500 ml di latte; 170 g di zucchero
60 g di farina 00; 1 limone

per la bagna
200 ml di acqua; 100 g di zucchero
1/2 stecca di cannella

per la glassa
1 albume
1 cucchiaino di succo di limone
300 g di zucchero a velo
ciliegie candite

Preparazione

1. Scaldate il latte con la scorza del limone. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero; unite la farina setacciata e mescolate bene. Versate a filo il latte caldo, filtrato, amalgamate ancora e rimettete il composto sul fuoco. Fate cuocere su fiamma dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Quindi spegnete e trasferite la crema in una terrina, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

2. Per la bagna: in un pentolino mettete l'acqua con lo zucchero e la cannella, portate a ebollizione, quindi spegnete e fate raffreddare. Per l'assemblaggio: tagliate il pan di spagna in due e bagnate leggermente con la bagna. Farcite con la crema e la confettura, bagnate il secondo disco e mettetelo sopra.

3. Per la glassa: in una terrina montate l'albume con una frusta, lasciandolo morbido. Unite il succo di limone e poi, un po' alla volta, lo zucchero a velo. Non appena il composto sarà ben liscio e omogeneo, versate la glassa ottenuta sulla superficie della torta, lasciandola colare anche sui bordi. Decorate a piacere con le ciliegie candite e trasferite in frigorifero fino al momento di servire.

* Felicetta Argentino è di Marzamemi, piccolo borgo in provincia di Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con una grande passione, quella per la cucina. E diventa una cuoca di ordinaria… virtù.

Sorrisi fritti alla crema di cioccolato

Ingredienti

per la pasta

500 g di farina manitoba; 250 ml di latte
50 g di margarina o strutto
50 g di zucchero; 25 g di lievito di birra
1 uovo; 1 pizzico di sale; 1 limone
olio di semi di arachide

per la crema

500 ml di latte; 5 tuorli
180 g di zucchero; 50 g di maizena
200 g di cioccolato fondente di Modica

per la guarnizione

zucchero
granella di mandorle di Avola

Preparazione

1. Per la pasta: setacciate la farina in una ciotola, aggiungete la margarina morbida, il lievito di birra, sbriciolato, lo zucchero, il sale e la scorza di limone grattugiata, e iniziate a impastare versando a filo il latte tiepido. Appena il composto sarà omogeneo e morbido, incorporate l'uovo sbattuto e impastate energicamente.

2. Aggiungete poca acqua, in modo da ottenere una pastella consistente, e proseguite a lavorare. Appena l'impasto sarà abbastanza soffice, ungetelo con le mani bagnate di olio e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per almeno un paio di ore. Trascorso il tempo di lievitazione, ricavate tanti filoncini, trasferiteli in una placca, unta di olio, e fate lievitare ancora per un'ora.

3. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e la maizena, diluite con il latte caldo e rimettete sul fuoco. Fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Togliete dal fuoco, unite il cioccolato, spezzettato, e mescolate. Trasferite la crema in un contenitore freddo, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

4. Scaldate abbondante olio in una pentola dai bordi alti e friggete i sorrisi; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina. Fateli intiepidire e passateli nello zucchero, quindi praticate un taglio nella parte centrale superiore, farcite con la crema al cioccolato, guarnite con la granella di mandorle e servite.

Mele dell'Etna con crema di mandorla pizzuta

Ingredienti

500 ml di latte
180 g di zucchero; 5 tuorli
50 g di amido di mais
100 g di mandorle (varietà pizzuta di Avola)
5-6 mele dell'Etna
burro

per lo sciroppo

500 ml di acqua
50 g di zucchero
1 pizzico di cannella

per la decorazione

granella di mandorle (varietà pizzuta di Avola)

Preparazione

1. Lavate le mele, tagliate la calotta superiore (tenendola da parte) e togliete il torsolo e un po' di polpa della mela, in modo da ottenere una piccola cavità. In una casseruola capiente portate a bollore l'acqua con lo zucchero e la cannella, quindi disponete le mele e fatele cuocere per 5-7 minuti. Spegnete, togliete le mele dallo sciroppo a fatele raffreddare.

2. In una casseruola scaldate il latte; a parte lavorate i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais e le mandorle, tritate finemente, e amalgamate per bene. Versate il latte, filtrato, mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Versate la crema in una terrina, aggiungete qualche fiocchetto di burro, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

3. Per l'assemblaggio: con un sac à poche farcite le mele con la crema ottenuta e cospargete la superficie con la granella di mandorle. Chiudete con la calotta tenuta da parte e trasferite in frigorifero fino al momento di servire.

Cannolo siciliano al bicchiere con crema all'arancia

Ingredienti

per la crema
500 ml di latte
5 tuorli
150 g di zucchero
60 g di amido di mais
1 arancia
burro

per la decorazione
granella di pistacchi di Bronte
scorze di arancia candite
scorze di cannolo

Preparazione

1. Per la crema: in una casseruola portate a bollore il latte con la scorza di arancia, tagliata a listerelle; spegnete e fate riposare per circa 20-30 minuti. Nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete l'amido e il succo di arancia, e mescolate ancora.

2. Versate a filo il latte, filtrato, quindi rimettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Versate la crema in una terrina, aggiungete qualche fiocchetto di burro e amalgamate. Coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

3. Distribuite la crema nei bicchieri di vetro trasparenti, alternandola alle scorze di cannolo, spezzettate grossolanamente. Guarnite con le scorze di arancia, tagliate a julienne, e la granella di pistacchi, e servite.

Girelle di crêpes con crema al pistacchio di Bronte

Ingredienti

per le crêpes
2 uova
200 g di farina 00
200 ml di latte tiepido
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale
burro

per la crema
500 ml di latte
5 tuorli
150 g di zucchero
60 g di farina 00
100 g di farina di pistacchi di Bronte

per la salsa al cioccolato
250 g di cioccolato fondente di Modica
50 ml di panna fresca

per la decorazione
granella di pistacchi di Bronte

Preparazione

1. In un pentolino fate sciogliere 30 g di burro. In una terrina lavorate le uova con la farina; versate a filo il latte e il burro, aggiungete lo zucchero e il sale, e mescolate fino a ottenere una pastella fluida. Coprite e fate riposare per un'ora.

2. In una padella fate sciogliere una noce di burro e versate un mestolo di pastella, quindi fate cuocere la crêpe per 1 minuto, giratela con l'aiuto di una paletta e proseguite la cottura anche dall'altro lato. Realizzate le altre crêpes fino a esaurimento della pastella.

3. Per la crema: in un pentolino portate quasi a bollore il latte, mescolato con la farina di pistacchi; spegnete e fate riposare per mezz'ora. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete la farina e amalgamate. Versate a filo il latte, mescolate, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete, trasferite la crema in una terrina, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

4. Per la salsa: raccogliete in un pentolino la panna, mettetela sul fuoco e fate scaldare; togliete dal fuoco, aggiungete il cioccolato, ridotto in scaglie, e mescolate fino a quando si sarà ben sciolto. Fate intiepidire.

5. Per l'assemblaggio: spalmate la crema sulle crêpes, arrotolatele e avvolgetele nella pellicola trasparente, chiudendo le estremità a caramella. Trasferite in frigorifero per 3-4 ore, eliminate la pellicola e tagliate ogni rotolo a fettine. Guarnite con la salsa al cioccolato e la granella di pistacchi, e servite.

Millefoglie di frolla con crema alla cannella

Ingredienti

300 g di pasta frolla
500 ml di latte
5 tuorli
170 g di zucchero
60 g di farina 00
1/2 stecca di cannella (o 2-3 cucchiaini in polvere)

per la decorazione

1 cachi
salsa al cioccolato
scaglie di cioccolato

Preparazione

1. Con un mattarello stendete la frolla a uno spessore di 1/2 cm e ricavate tanti quadrati da 8 cm di lato. Disponeteli su una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 10-12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e fate raffreddare. Per la crema: fate scaldare il latte con la stecca di cannella, quindi spegnete e fate riposare per circa mezz'ora.

2. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e amalgamate per bene. Versate il latte, filtrato, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete, trasferite la crema in una terrina, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

3. Per il montaggio: in un piatto mettete un quadrato di frolla e, aiutandovi con un sac à poche, realizzate uno strato di crema pasticciera. Proseguite a realizzare tre strati in tutto, terminando con la crema. Guarnite la superficie con il cioccolato in scaglie, le fettine di cachi e la salsa al cioccolato. Realizzate le altre porzioni di millefoglie e trasferite tutto in frigorifero fino al momento di servire.

FRUTTAMISÙ

IL DOLCE DI CASA FRA I PIÙ AMATI DAGLI ITALIANI, ARRICCHITO E GUARNITO CON FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA SI CONFERMA COME SEMPRE IRRESISTIBILE! COME DIRE: DAL TIRAMISÙ AL FRUTTAMISÙ IL PASSO È BREVE!

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI e SABRINA ROSSI

Tiramisù pan di Spagna rum e noci

(pag. 176)

foto di Sabrina Rossi

Tiramisù allo zabaione champagne e mirtilli
(pag. 176)

foto di Sabrina Rossi

Tiramisù pan di Spagna rum e noci

Ingredienti (per 6-8 persone)

400 g di pan di Spagna
100 g di zucchero
500 g di mascarpone
100 g di cioccolato a scaglie
300 g di gherigli di noce
5 tuorli
rum scuro
cacao amaro in polvere
caffè freddo espresso

Preparazione

1. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e spumosa; aggiungete il mascarpone, proseguite a montare e poi aromatizzate con una spruzzata di rum. Sbriciolate 200 g di gherigli di noce e miscelateli alle scaglie di cioccolato. Mescolate il caffè a due cucchiai di rum. Sbriciolate grossolanamente il pan di Spagna, raccogliete le briciole in una ciotola e bagnatele con un po' di caffè al rum.

2. Distribuite uno strato di pan di Spagna sul fondo della pirofila, coprite con uno strato di crema e completate con un po' di cioccolato e noci. Ripetete la sequenza, tenendo da parte un po' di miscela di cioccolato e noci e terminando con la crema. Mettete in frigorifero per 2-3 ore. Trascorso il tempo, levate, spolverizzate con cacao amaro, decorate con le scagliette di cioccolato e i gherigli rimasti, e servite.

Tiramisù allo zabaione champagne e mirtilli

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di savoiardi
100 g di zucchero
40 g di zucchero a velo
250 g di mascarpone
400 g di mirtilli
2 dl di champagne
4 tuorli

per la finitura
100 g di mirtilli freschi

Preparazione

1. Preparate lo zabaione: montate i tuorli con lo zucchero in una ciotola messa a bagnomaria su una pentola con dell'acqua in ebollizione; aggiungete 1 dl di champagne e proseguite a montare fino ad addensamento. Togliete dal fuoco, aggiungete il mascarpone e mescolate per bene.

2. Raccogliete i mirtilli nel mixer, unite lo zucchero a velo e frullate. Passate il composto al setaccio per ottenere una salsa liscia (tenetene da parte un po' per la finitura). Aggiungete alla salsa restante 1 dl di champagne e mescolate.

3. Imbevete i savoiardi nella salsa ai mirtilli e disponeteli sul fondo della pirofila. Coprite con uno strato di zabaione e proseguite con i biscotti imbevuti. Terminate con uno strato di zabaione e trasferite in frigorifero per almeno 3 ore. Levate, guarnite con la salsa al mirtillo tenuta da parte e i mirtilli freschi, e servite.

Tiramisù alle banane cocco e scagliette di cioccolato

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di savoiardi
250 g di mascarpone
250 g di panna fresca da montare
170 g di zucchero
50 g di cocco in scaglie
50 g di zucchero a velo
3 tuorli
1 banana matura
1 lattina di latte di cocco
1 limone
latte

per la finitura
50 g di cocco in scaglie
100 g di cioccolato

Preparazione

1. Per la farcia: versate 50 g di acqua in una pentola, unite lo zucchero e portate a ebollizione. Montate i tuorli versando a filo lo sciroppo di zucchero ancora caldo e poi fate raffreddare. Frullate la banana con 1 cucchiaino di succo di limone e unite la purea ottenuta ai tuorli montati, amalgamando delicatamente. Mettete da parte. Montate la panna con il mascarpone, quindi incorporateli alla crema di banana.

2. Fate una bagna mescolando il latte di cocco con un bicchiere di latte e lo zucchero a velo. Imbevete i savoiardi e disponeteli sul fondo della pirofila. Fate uno strato di crema alla banana e spolverizzate con il cocco in scaglie.

3. Fate un secondo strato di savoiardi, bagnati con la bagna, e terminate con la crema. Trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo, levate, spolverizzate con altro cocco in scaglie, guarnite con il cioccolato, tritato, impiattate e servite.

foto di Silvia Censi

Tiramisù alle banane cocco e scagliette di cioccolato

SCUOLA DI CUCINA

foto di Sabrina Rossi

Tiramimou con arachidi caramellate

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di savoiardi
500 g di mascarpone
120 g di zucchero
50 g di cioccolato fondente a scaglie
4 uova
estratto di vaniglia
1 cucchiaio di maraschino
caffè espresso

per la salsa mou:
250 g di panna fresca montata
350 g di zucchero
20 g di burro

per la decorazione:
120 g di arachidi salate
70 g di zucchero

1

PREPARATE LA SALSA MOU

Raccogliete lo zucchero in un pentolino e versate a filo 200 ml di acqua; mettete sul fuoco e portate dolcemente a bollore, mescolando continuamente. Una volta arrivato al bollore, fate cuocere fino a ottenere un caramello di colore bruno: la temperatura dovrà oscillare tra i 166 e i 175 °C. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate. Fate infine intiepidire.

2

INCORPORATE LA PANNA

Quando il composto sarà tiepido, unite la panna e mescolate con una frusta. Mettete nuovamente sul fuoco e portate a bollore, quindi spegnete e fate raffreddare mescolando di tanto in tanto.

PREPARATE LA CREMA...

Lavorate i tuorli con lo zucchero. Unite il mascarpone e la vaniglia, e mescolate. Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli delicatamente al composto. Imbevete i savoiardi nel caffè, aromatizzato con il maraschino, e disponeteli sul fondo della pirofila. Fate uno strato di crema, velate con la salsa mou e spolverizzate con il cioccolato.Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti, tenendo da parte un po' di salsa mou e terminando con la crema.

4

...E IL CROCCANTE E COMPLETATE

Mettete in frigorifero per 2 ore. Sminuzzate le arachidi in un mixer. Portate a ebollizione 25 ml di acqua e lo zucchero, fino alla temperatura di 119 °C. Unite le arachidi e cuocete fino a caramellarle completamente. Togliete dal fuoco, versate su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Trascorso il tempo, levate il tiramisù dal frigorifero, aggiungete la salsa mou restante, spolverizzate con le arachidi e servite.

Tiramisù mango mandarini e meringhette

(pag. 182)

foto di Silvia Censi

Tiramisù con prugne e miele

(pag. 182)

foto di Silvia Censi

Tiramisù mango mandarini e meringhette

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di savoiardi
250 g di mascarpone
100 g di panna fresca
2 manghi maturi
il succo di 1/2 limone
100 g di zucchero
2 cucchiai di zucchero a velo vanigliato
1 bacca di vaniglia
4- 5 meringhette

per la gelée

250 g di succo di mandarino
50 g di zucchero
6 g di gelatina

per la finitura

1 mandarino
zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Sbucciate i manghi e tagliateli a dadini. Raccoglieteli in una ciotola e fateli macerare con il succo di limone. In una pentola portate a bollore 250 ml di acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia per 10 minuti; filtrate e portate nuovamente a ebollizione. Sgocciolate i dadini di mango, tenendo il liquido di macerazione da parte, uniteli allo sciroppo di zucchero e fate cuocere per 8-10 minuti a fuoco lento. Spegnete e fate raffreddare.

2. Per la gelée: mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. In un pentolino scaldate il succo di mandarino, unite lo zucchero e mescolate fino a che non si sciolga. Prima che arrivi a bollore, spegnete, unite la gelatina, strizzata, e mescolate con una frusta fino a completo scioglimento. Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.

3. Imbevete i savoiardi nello sciroppo di mango e disponeteli sul fondo della pirofila. Versate la gelée e mettete in frigorifero per almeno un'ora. Nel frattempo, preparate la crema: lavorate il mascarpone con la panna, unite lo zucchero a velo e mescolate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

4. Trascorso il tempo di riposo, distribuite uno strato di crema, uno di dadolata di mango e uno di meringhette sbriciolate sulla base. Ripetete la sequenza, terminando con uno strato di crema. Rimettete in frigorifero per almeno 2 ore, quindi levate, decorate con spicchi di mandarino, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Tiramisù con prugne e miele

Ingredienti (per 4 persone)

per la base

250 g di biscotti ai cereali
60 g di burro a pomata

per la crema

400 g di prugne
200 g di ricotta
200 g di mascarpone
50 g di zucchero di canna
4 uova; cannella in polvere

per la finitura

100 g di miele di acacia
cannella in polvere

Preparazione

1. Lavate le prugne, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo. Sbucciatele, fatele a dadini e cuocetele in un pentolino per circa 10 minuti con un pochino di acqua. Frullate e passate la composta ottenuta attraverso un setaccio, così da ricavarne anche il succo.

2. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la ricotta e il mascarpone, e mescolate accuratamente. Aggiungete infine 1/2 cucchiaino di cannella in polvere. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente al composto.

3. In un robot da cucina frullate i biscotti con il burro fino a ottenere un composto bricioloso. Mettete le briciole sul fondo delle cocotte, compattando bene, e bagnate con il succo di prugne. Fate uno strato di crema alla ricotta e uno strato di composta di prugne. Ripetete la sequenza terminando con uno strato di crema. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso il tempo, levate, decorate con il miele, spolverizzate con un pizzico di cannella, e servite.

Tiramisù ricotta cannella e arance

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di savoiardi
500 g di ricotta cremosa
250 g di mascarpone; rum
100 g di zucchero a velo
2 arance; cannella in polvere

per la finitura

la scorza di 1 arancia a listerelle; cannella in polvere e in stecche

Preparazione

1. Lavate un'arancia e grattugiatene la scorza. In una ciotola raccogliete il mascarpone, la ricotta e lo zucchero a velo, profumate con 1 cucchiaino di cannella e lavorate con una frusta fino a ottenere una crema morbida. Unite la scorza dell'arancia e mescolate ancora.

2. Spremete il succo delle arance, filtratelo e aggiungete 1 cucchiaio di rum. Imbevete i savoiardi con la bagna e disponeteli sul fondo delle cocotte. Fate uno strato di crema e livellatelo per renderlo omogeneo.

3. Realizzate un altro strato di savoiardi, imbevuti con la bagna, versate uno strato di crema e mettete in frigo per 2 ore. Spolverizzate con un pizzico di cannella, guarnite con la scorza di arancia e le stecche di cannella, e servite.

Tiramisù ricotta e arance

foto di Sabrina Rossi

CHE FAVOLA!

ISPIRATASI AL FILM D'ANIMAZIONE FROZEN, ROXANA MARA LICHE CI SPIEGA COME REALIZZARE LA PASTA DI ZUCCHERO E CON QUESTA MODELLARE OLAF, IL SIMPATICO PUPAZZO DI NEVE PROTAGONISTA DELLA FAVOLA. PERFETTO COME SEGNAPOSTO PER LA TAVOLA DELL'EPIFANIA

**di EMANUELA BIANCONI; ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE*
foto e styling di ELISA ANDREINI**

* Roxana Mara Liche è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

TRA PARENTESI
La pasta di zucchero si conserva avvolta in pellicola trasparente o in un vaso con chiusura ermetica (non in frigorifero, né in freezer).

Pupazzo Olaf

Ingredienti

500 g di zucchero a velo (con 3-4 % di amido)
10 g di colla di pesce
30 ml di acqua
50 g di miele chiaro o glucosio
gomma adragante
coloranti alimentari in polvere o gel

vi servono inoltre

zucchero a velo
burro (eventuale)

Preparazione

1. Mettete la colla di pesce, tritata, in ammollo nell'acqua fredda per una decina di minuti. Aggiungete il miele e fate scaldare su fiamma bassa per pochi secondi, mescolando continuamente, senza mai arrivare al bollore. Quando il composto si sarà sciolto, versatelo nello zucchero, mescolate, trasferite su un piano di lavoro e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio (se dovesse attaccarsi, aggiungete poco zucchero a velo). Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per qualche ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, aggiungete la gomma adragante alla pasta di zucchero: mezzo cucchiaino ogni 100 g di pasta di zucchero. Impastate a lungo fino a quando la pasta si allungherà senza rompersi (come la gomma da masticare). Qualora si dovesse attaccare, potete ungere leggermente le mani con del burro o del burro di cacao. Colorate la pasta di zucchero con i coloranti alimentari. Con la pasta di zucchero bianca realizzate due palline di uguali dimensione, una più piccola e due ancora più piccole (**foto A**). Allungate una delle due palline più grandi, quindi appiattite la parte superiore e modellatela con le mani. Fate tre buchi: due per gli occhi e uno per il naso. Segnate la bocca scavando leggermente l'interno. Realizzate occhi, naso, bocca e denti con la pasta di zucchero bianca e colorata (**foto B**).

3. Inserite la pasta di zucchero nera nella bocca e completate con occhi, naso e denti (**foto C**). Ultimate il pupazzo aiutandovi con un appoggio in polistirolo e uno stecchino. Infilate una pallina piccola, che sarà il piedino, e poi le palline del corpo, non proprio centrate. Fate le braccia utilizzando un filo apposito per i fiori di zucchero (in alternativa, due stecchini o uno spaghetto), ricoprite di pasta di zucchero marrone e fate due piccoli rametti (**foto D**). Mettete infine la testa piegata da una parte. Sempre con la pasta marrone realizzate il ciuffetto e mettetelo in testa. Fate infine i bottoni neri e fate rapprendere completamente.

di SUSY GROSSI

DODICI MESI DI BONTÀ 2016

AMORE LAVORO

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Razionalità, vigore intellettuale, granitica forza di volontà. Anno importante come una succulenta portata sul desco e pure determinante, appunto per le solide impostazioni che vi daranno precise ispirazioni. Aumentare la propria sfera d'influenza e rendere solidi i propositi ambiziosi sarà entusiasmante!

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Un anno che inizia bene e finisce ancor meglio. Dall'estate sarà il settore professionale a rivelarsi trainante, e sarà allora che farete degli investimenti importanti per cambiare, modificare e ampliare al meglio le faccende lavorative. Gli affetti si presentano spumeggianti e briosi. Ottima l'intesa a due...

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Ogni proposito dell'anno verrà mantenuto. Con grinta e con una visione d'insieme lungimirante eviterete di far piani precari per orientarvi, invece, sulla voglia di concretezza e di solidità. Sentirsi responsabili verso il proprio gruppo sarà la molla che vi farà fare straordinari passi nella consapevolezza.

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Le qualità, svettanti e assai determinate e ambiziose, saranno esaltate e rese forti dalla costante presenza del volitivo pianeta Plutone nei Gradi Zodiacali che vi riguardano. Plutone è nel Segno e il guanto di sfida che gli lancia Urano dall'Ariete lo sollecita ancor di più a fare molto, a fare bene e a discostarsi dal conformismo. Giove che fino all'estate è in Vergine, Segno amico e complice, si rivelerà un supporto di grande e fortunata efficienza, e vi procurerà ottime possibilità. La prima parte dell'anno sembra la più attiva, e probabilmente corrisponderà a una fase assai pubblica e sociale, mentre successivamente vorrete più tempo per voi stessi e per favorire atmosfere più personali e private. L'anno debutta con una bella entrée, per poi consentirvi di dedicarvi a situazioni intime, dolci e appaganti.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Il segreto vincente della prima parte dell'anno sarà una comunicativa spontanea, immediata e curiosa. L'imprinting è quello di sapersi destreggiare, di essere duttile alle circostanze, di aver luccicanti mete da raggiungere. Plutone e Urano collaborano poco? Ma c'è Nettuno che tifa per voi!

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Urano e Saturno suggeriscono mete concrete. Giove presuppone una situazione finanziaria in rilancio, per un programma annuale nutrito e vivace. Il 2016 corrisponderà alla realizzazione pratica di ciò che avete programmato con così tanta baldanzosa esuberanza nel periodo precedente.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Ottime opportunità e decisivo potenziamento delle possibilità. Ogni settore risente positivamente del vostro attuale slancio e saranno parecchi i campi nei quali raggiungerete lo zenit, in linea con la varietà appetitosa di un buffet ricco e sontuoso. La ricerca di autonomia avrà momenti di grande intensità.

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Un anno nel quale saprete agire nel nome e per conto del vostro clan familiare, per un rasserenante benessere comune. Con risultanze strepitose. Rimandate ad allora la parte più dispendiosa dei progetti che vorrete realizzare, per i quali occorrerà agire con una misurata gradualità.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

L'anno per voi nasce sull'onda di intense emozioni d'amore, di una empatia con la persona cara che sarà il motivo conduttore di situazioni a due di grande e splendido spessore e che verranno protette dall'amicizia di Nettuno. Si rivelerà interessantemente vitale il settore delle amicizie e delle frequentazioni.

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Gli elementi che condizioneranno positivamente l'anno sono due: la presenza di Saturno nel Segno e l'aiuto di Urano. La vostra natura esuberante è ben disciplinata e instradata ora dal saggio Saturno e la vs creatività ha modo di dimostrarsi con una originalità ben superiore alla norma.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Si tratta di un anno molto interessante: per voi il 2016 rappresenterà di certo una fase piena di spunti. Da vagliare, da scegliere, da organizzare minuziosamente e poi da perfezionare, magari nell'ultimo quadrimestre, allorquando potrete contare sui preziosi consigli di Giove nella Bilancia.

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

L'accordo rinnovato fra Nettuno e Plutone porta di nuovo in campo quella vivacità intellettuale e quella sete di vita, di emozioni e di intensità che avvertirete. Vi preme e vi esalta rinnovare la vs vita, usare sfaccettature diverse, evadere da consuetudini obsolete. Sperimentando e costruendovi una identità nuova.

Insalata di patate barbabietole e uova

Ingredienti (per 4 persone)

3 patate
2 barbabietole
1 cipollotto
3 uova
1 mazzetto di timo limoncino
1 cucchiaio di aceto bianco
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale (o fior di sale)

Preparazione

1. Sbucciate le barbabietole e tagliatele a cubetti. Fate il cipollotto ad anelli, e sbucciate e tagliate a spicchi le patate.

2. Lessate separatamente le patate e le barbabietole in abbondante acqua leggermente salata per circa 15 minuti le prime e 20 minuti le seconde. Nel frattempo fate rassodare le uova per circa 8 minuti a partire dal bollore dell'acqua.

3. Scolate le verdure, raccoglietele in una terrina e lasciatele raffreddare. Aggiungete le uova sode, tagliate a rondelle, gli anelli di cipollotto, il timo, l'olio e l'aceto. Aggiustate di sale, se necessario. Mescolate e fate riposare in frigorifero prima di servire.

foto di Silvia Censi

ENOGASTRONOMIA

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

SAPORI DI CASA MIA
HOME RESTAURANT
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

LES CHEFS BLANC – OFFICINE
FARNETO
via dei Monti Della Farnesina, 77
Roma.
tel. 348 36.09.695 - 333 12.73.944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

MASSIMO MALANTRUCCO CHEF
www.massimomalantrucco.it

RISTORANTI

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

RISTORANTE BORGO
SAN JACOPO
Borgo San Jacopo, 62 – Firenze
tel. 055 281661
www.lungarnocollection.com

RISTORANTE ICE Q
3a, Gaislachkogel 3a, 6450
Sölden, Austria
www.soelden.com

IDEE CASA

ALESSI
www.alessi.com

DECOL
www.decol.it

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

IPAC
tel. 0573 919074
www.ipacitaly.it

LÉKUÉ
www.lekue.es

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

MARCATO
www.marcato.it

MICROPLANE
www.microplane.com

TESCOMA
www.tescoma.it

WALD
www.wald.it

ZAK! DESIGNS
www.zak.com

A-C

E-P

Q-S

T-V

NEL PROSSIMO NUMERO

A **SAN VALENTINO**
Ditelo con...

IN EDICOLA DA FINE GENNAIO

ALLEGATO
IL PROSSIMO MESE
AD ALICE CUCINA

Diciamo la verità, quando c'è di mezzo il cioccolato non c'è forza di volontà che tenga: resistere è praticamente impossibile. E poi, viste le mille doti di questa "sostanza", perché mai si dovrebbe? Ben si comprende allora come il prossimo colore, dedicato appunto al cioccolato, rappresenti la quintessenza della tentazione e del benessere (quantomeno mentale). Capitolo per capitolo, dalle torte più casalinghe (Casa dolce casa), ai dolci al cucchiaio (Cucchiai di bontà); dalle creazioni di pasticceria (Tutti pasticcieri), ai dolcetti di derivazione anglosassone e non solo (What's american); per finire con una miscellanea di dolci fantasia (Pot-pourrie), un vero e proprio viaggio di piacere tra le ricette più golose che ci siano. Come sempre in allegato al vostro magazine preferito.

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO + 1 LIBRO IN OMAGGIO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

CASA ALICE
CON DANIELE PERSEGANI E FRANCA RIZZI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 18.30

Le festività natalizie sono terminate da poco, ma Franca Rizzi e Daniele Persegani si stanno già preparando per allietare il Carnevale con alcune squisite ricette della tradizione. Come si sa, Franca, è un'appassionata amante del fritto e quindi il momento è quello giusto affinché Persegani possa stupirla preparandole un fritto vegetale all'Italiana da leccarsi i baffi.

PRONTO IN TAVOLA
CON MONICA BIANCHESSI
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 20.00

Prende il via la nuova serie di Pronto in tavola! La chef Monica Bianchessi, con un tocco di originalità sia nella preparazione sia nella presentazione dei piatti, propone tante nuove ricette semplici, casalinghe, di facile e veloce realizzazione. Pochi ingredienti di qualità, tutti i passaggi della ricetta spiegati con chiarezza, e quel tocco di fantasia di Monica riesce a rendere unico anche il più semplice dei piatti.

LA VESPA TERESA
CON MARIA PIA TIMO
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 22.30

La Vespa Teresa, a bordo della sua originalissima due ruote, è arrivata a Faenza, dalla signora, Ruslana. Come si può intuire dal nome, non emiliana, né tantomeno italiana. E infatti sarà proprio la brava Ruslana a raccontare a Maria Pia Timo le tradizioni del Natale ucraino mentre realizza i suoi favolosi ravioli ripieni di patate conditi con panna.

PANE, AMORE E FANTASIA
CON SARA PAPA
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 17.30

A gennaio il fritto impazza, anche perché il Carnevale ha inizio proprio ora. Sara Papa non si tira certo indietro ed è pronta, come sempre, a insegnarci tutti i trucchi per realizzare i suoi fritti. Nella puntata di giovedì 28 Sara ci svela tutti i segreti per preparare delle gustosissime palline ripiene con tonno e olive nere.

PECCATI DI GOLA
CON LUCA MONTERSINO
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 18.00

Se si pensa a una dolce leccornia, viene immediatamente in mente il Maestro per eccellenza del peccato di gola, il maestro dei maestri della pasticceria, Luca Montersino. Nella puntata di mercoledì 20 Luca propone ai suoi telespettatori una versione mignon del "dulce de leche", il famosissimo dolce argentino a base di latte condensato.

RISI E BISI
CON NORMA E MARILDA DONÀ
IN ONDA TUTTI I GIORNI, ORE 21.30

Risi e bisi, riso e piselli, è una ricetta della tradizione veneta, dalla storia plurimillenaria. Nella città di Venezia era tradizione, in occasione della festa del patrono San Marco, offrire questo piatto al Doge. Nell'Ottocento, il grido di "risi e bisi e fragole", significava inneggiare al Tricolore. Marilda e Norma preparano questo piatto nella puntata di venerdì 1.

GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI, VI CONSIGLIAMO DI VERIFICARE LA PROGRAMMAZIONE SUL SITO WWW.ALICE.TV

I MENU DEL MESE

Delizie dall'orto

Gennaio a sorpresa

Spizzichi e... ghiottoni